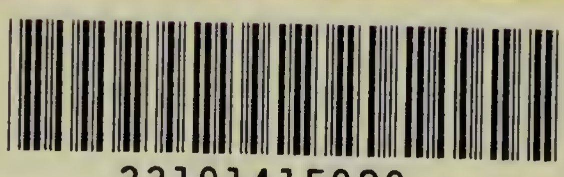



22101415090

NOTRE CUISINE

PAUL FRIAND

Notre Cuisine

RECETTES PRATIQUES
SECRETS DE MÉNAGE
CUISINE POUR CONVALESCENTS ET ESTOMACS DÉLICATS
CONSEILS AUX MAITRESSES DE MAISON
ETC., ETC.

Vente exclusive
AUX
GRANDS MAGASINS DU LOUVRE

PRÉFACE

PAR LES LÈVRES !

« NOTRE CUISINE ! »

Et pourquoi pas ?

Personne, quel que soit son sexe, faible ou barbu, ne doit avoir honte de prononcer ce mot-là.

La cuisine tient une place importante, sérieuse, grave... dans un appartement et dans la vie.

Et d'abord, elle contribue à assurer la durée de celle-ci et à l'agrémenter.

Le poète latin qui, en ses vers, a exalté : « *Mens sana in corpore sano* » (un jugement sain dans un corps sain) a bien entendu vanter les bienfaits de l'hygiène culinaire.

Des exemples analogues seraient aisés à trouver, ils sont légion.

Quelle est l'heure la plus propice à laquelle le solliciteur peut se présenter chez l'homme en place à qui il compte demander un service ?

L'heure qui suit la digestion, l'heure du cigare.

Le café humé, un petit verre de fine champagne

absorbé, l'homme important sent la bienveillance lui remonter de l'estomac, qui fonctionne bien, au cerveau, qui devient complaisant, aux lèvres qui sourient, aux yeux qui s'attendrissent et larmoient presque de bonté.

Et tel qui, le matin même, à jeun, se fût vu refuser les palmes académiques par un ministre, recevra, après digestion, l'assurance qu'un bureau de tabac lui sera accordé.

O les anciens qui jetaient à Cerbère un gâteau, pour forcer sans danger les portes infernales, ils spéculaient déjà sur les exigences de l'estomac, sur les privilèges de la... cuisine.

Et de nos jours donc!

La bonne cuisine retient, enlise au logis, et je sais des maris, grands amateurs de restaurants, que les femmes fixent au foyer domestique pour jamais.

Comment? Par quelles recettes?

Par celles qu'elles puisent dans un bon livre de cuisine.

Quelle belle science, celle qui fait confectionner de « bons petits plats » destinés à retenir par... les lèvres (mettons ce mot à la place d'un autre, plus brutal)!

Lucrèce, nous chante Ponsard, vertu vraiment romaine, fut le modèle des femmes :

Elle vécut chez elle et fila de la laine.

Eh bien, je proteste énergiquement. Toute la vertu d'une femme ne se résume pas à filer de la laine.

Si Lucrèce eût possédé, comme telles de mes

contemporaines, quelques éléments de cuisine pratique, Collatin eût moins souvent quitté son toit, retenu à la table, par les lèvres, et Tarquin n'eût pas trouvé, lors de l'exécution de son crime, l'*atrium* déserté par le maître.

A quelles conséquences peut entraîner l'indifférence en matière de fourneaux !

Digressions historiques à part, la cuisine ne doit pas être tenue dans l'existence pour quantité négligeable. Demandez à M. le docteur Bertillon, chef de la statistique municipale, un avis sur ce point :

— Les hommes mariés, nous affirme-t-il, figurent sur nos tables de mortalité pour un chiffre sensiblement inférieur à celui des célibataires.

— Pourquoi, docteur ?

— Parce qu'ils ont une vie plus régulière, des heures de repas mieux réglées que ces derniers, enfin, chez eux, une cuisine plus saine, moins épicée que celle du restaurateur. »

Je n'ai pas osé interviewer M. le Président de la République. Mais l'eussé-je fait, il m'aurait répondu avec sa bonhomie et sa franchise ordinaires :

— Oh ! les banquets ! oh ! les gastralgies !

En résumé, mesdames — car c'est à vous que tout particulièrement ce volume se recommande — ne vous laissez pas effaroucher par le jargon barbare et antiromantique des résumés culinaires que, du reste, j'éviterai autant que possible. Vous trouverez plus loin l'explication des termes de cuisine et vous pourrez vous convaincre que tel mot technique signifie la chose la plus simple du

monde, comme en médecine le mot : coryza est synonyme de « rhume de cerveau » ; il est tel argot qu'il faut savoir comprendre, sinon parler.

Attachez-vous de bonne heure à avoir l'œil sur vos fourneaux.

Soit que vous cuisiniez vous-même, soit qu'il vous incombe de mettre une bonne au courant de votre trantran (et non train-train, comme on s'obstine à l'écrire) ménager, vous vous estimerez chanceuse de tenir vous-même la queue de la poêle.

Si bizarre que semble la corrélation, c'est là parfois un moyen excellent d'empêcher l'anse du panier de danser.

La cuisine, pénétrez-vous-en bien, facilite, quand elle est bonne, la gymnastique de l'estomac, et le parfait fonctionnement de maître Gaster aide le cœur et le cerveau à battre régulièrement.

« Nous devons, prêche Fritz Kobus, l'*ami Fritz*, profiter des bonnes choses pendant que nous sommes !

« — Et, goûtez-moi cette bisque, dit-il, à ses invités, vous m'en donnerez des nouvelles !

« Si j'avais une soupe pareille tous les jours, avec :

« Un bon poisson,

« Un bon rôti,

« Deux ou trois bouteilles de vieux vin,

« Et le reste à l'avenant, ma foi ! je ne sortirais jamais de chez moi ! »

Notez que le fait d'être un gourmet n'empêche pas l'*ami Fritz* de devenir un mari modèle : bien au contraire.

Le désir d'amener la gentille Suzel à partager

le confortable de sa table, le rend, lui timide, assez hardi pour la demander en justes noces !

Et cela, à la suite d'un lunch aux cerises, cerises exquises, que Suzel lui jette du haut de l'arbre, entre les dents, si bien, que — l'appétit venant en mangeant — l'amour vint à Kobus... par les lèvres.

Ah ! mesdames, je l'ai déjà dit : Si vous voulez retenir auprès de vous vos maris, dorlotez-les, sucrez-les, servez-leur de gentils plats, mettez-leur l'eau à la bouche; et, comme Mme Kobus, vous les garderez ou les ramènerez à vous... par les lèvres !

Janvier 1896.

PAUL FRIAND.

NOTRE CUISINE

La question du pot-au-feu. — Question brûlante pour les ménagères, car le pot-au-feu, ce mets national, a une grande importance.

Non seulement, il est éminemment français et, pour beaucoup de personnes, Henri IV est plus connu pour son mot de « la poule au pot » que pour ses victoires ; mais encore, il sert de base à maints autres potages ; il réconforte le malade, est aimé de tous, sert à bonifier les sauces ; l'exquise gelée, si agréable, entourant les viandes froides n'est, en somme, qu'un pot-au-feu quintessencié.

« Diner à la fortune du pot », « nous avons le pot-au-feu », se dit communément.

On a voulu innover pour la confection de ce fameux pot-au-feu, mais les vrais maitres, les docteurs ès-gourmandise sont vite revenus aux anciennes méthodes.

Dans un ménage bien ordonné, le pot-au-feu doit se mettre, au moins, une fois par semaine.

Dans les temps froids, il peut se conserver, trois, quatre et même cinq jours, si on a la précaution de le faire bouillir matin et soir.

On redoute quelquefois la fréquence du pot-au-feu à cause du « bouilli » ; mais il est tant de manières de l'employer, ce maudit bouilli ! (Voir l'art. des restes).

Donc, revenons à nos moutons, c'est-à-dire à notre pot-au-feu.

Le meilleur récipient pour l'exécuter, est, sans contredit, une marmite de terre ayant plusieurs fois servi ; de là, sans doute le proverbe : « Dans les vieux pots se fait le meilleur bouillon ».

On emploie tous les morceaux de bœuf pour le pot-au-

feu ; mais on préfère, généralement, le gîte à la noix, la tranche, la culotte, le gîte de jambe, le paleron, le plat de côte, la bavette d'aloyau, etc.

Certaines personnes mettent des os dans le pot-au-feu, d'autres pas, suivant en cela le conseil du baron Brisse qui déclarait qu'il ne faut pas d'os dans le pot-au-feu ; en somme, chacun fait à son goût et, à mon avis, un os de jarret n'a jamais nui, pas plus qu'un abatis de poulet.

La viande de bœuf doit être très fraiche, non séchée, ni hâlée. Si vous désirez manger le bœuf pas trop cuit, mettez d'abord les os dans l'eau tiède salée, laissez bouillir, écumez, faites cuire deux heures et ajoutez seulement votre viande qui doit bouillotter deux à trois heures.

Ceci dit, en passant, voilà la formule que j'emploie toujours pour obtenir un bon pot-au-feu.

On s'imagine communément qu'il suffit de mettre viande, os, dans de l'eau salée, de laisser bouillir, d'écumer, de mettre les légumes et de prolonger la cuisson plusieurs heures ; il n'en est rien, le vrai, l'excellent pot-au-feu demande multiples soins.

Premièrement, il est bon de battre la viande avec le plat du couperet ou de la main.

Secondement, une cuisson *lente et continue*, de six à sept heures, est nécessaire.

Il ne faut jamais se servir d'eau de puits.

L'eau doit être salée immédiatement et, lorsqu'elle est tiède, on met la viande qui rend doucement tous ses sucs.

La viande, mise à l'eau bouillante, a les tissus saisis, resserrés et, si elle est meilleure à manger, c'est au détriment du bouillon.

Les proportions entre les os, la viande et l'eau sont de quatre litres pour cinq livres de viande.

Placez la marmite sur feu doux et évitez de faire bouillir avant que l'écume soit montée ; écumez, et ajoutez une cuillerée d'eau froide, afin que toute l'écume se trouve à la surface et puisse être enlevée.

Certaines personnes mettent les légumes en même temps que la viande, d'autres, après l'écumage ; je préfère ce dernier mode.

Des carottes soigneusement ratissées, lavées et coupées en long ; les navets, apprêtés de même, un bottillon de poireaux dont on a enlevé les bouts verts, un oignon piqué d'un clou de girofle, du panais, un peu de céleri, si on en aime le goût, un bouquet garni, composé de : une feuille de

thym, laurier, un peu de persil (en infinitésimales quantités), une gousse d'ail.

Tous les condiments étant mis, faites partir à grands bouillons et abaissez le feu de manière à ce que le liquide « frémisse » seulement et ce, sans discontinuer, pendant le temps voulu.

Le couvercle de la marmite doit être hermétiquement clos ; toute interruption de bouillir est nuisible au pot-au-feu.

On peut mettre une moitié de chou, mais cela trouble la limpidité du bouillon, de même le riz dans un mets.

L'adjonction du chou ou du riz empêche le bouillon de se conserver aussi longtemps,

Si le bouillon diminue trop, il ne faut jamais faire ce qu'on appelle « le rempotage » ; c'est-à-dire remettre de l'eau.

En se réduisant, le sel se fait sentir d'avantage, il est donc important de saler modérément au début ; même vaut mieux avoir à remettre.

Si le bouillon est trop gras, on peut enlever une partie de la graisse, qui est excellente pour assaisonner des légumes ; le bouillon se passe au tamis de soie avant d'être employé.

Le bœuf se sert, entouré de persil et des différents légumes, à part, sur une assiette.

Si on ne mange pas les carottes, elles sont excellentes assaisonnées en salade ; on peut aussi les passer à la passoire avec les navets et en entourer le bœuf.

Dans les cas pressés on peut faire du bouillon d'extrait de viande en procédant ainsi : coupez les légumes en morceaux, faites-les bouillir dans de l'eau salée, ajoutez de la graisse de porc et une cuillerée à café d'extrait de viande par convive, lorsque les légumes commencent à s'écraser sous la fourchette,

Le pot-au-feu sans viande. — Manière pratique et éminemment économique d'avoir du bouillon.

On ne fait cela qu'en hiver où les os et débris peuvent être amassés pendant plusieurs jours sans crainte de se gâter.

Ayez les mêmes légumes que pour le pot-au-feu, mais en plus grande quantité et coupés en morceaux ; faites-les revenir au beurre, ajoutez de l'eau tiède salée, puis, tout ce que vous avez dans le garde-manger, débris de veau, d'os de bœuf, de gigot, de veau, de porc ; tête de lapin, pattes de volaille, carcasse, etc., etc.

Laissez bouillir, écumez une heure après, ajoutez un peu d'os *frais*, laissez encore bouillir une heure, ajoutez un peu d'extrait de viande et après trois heures de mijotage, passez au tamis et servez sur croûtons frits.

A propos du pot-au-feu, une remarque de Gouffé, le célèbre cuisinier : le pot-au-feu doit bouillir son temps et non plus, car alors, il perd toutes ses qualités.

Le pot-au-feu de luxe. — S'obtient en prenant un beau morceau de filet ou d'aloyau que l'on pique d'ail et qu'on jette dans l'eau *bouillante* et en procédant comme pour l'autre pot-au-feu ; je ne garantis pas l'excellence du bouillon ainsi obtenu, mais la viande est délicieuse.

Le baron Brisse recommande de mettre un morceau de sucre en même temps que la viande.

En été, lorsque les viandes sont fermes, un petit morceau de côte de melon, les rend tendres et n'ajoute rien au goût.

Pot-au-feu « poule au pot ». — Agissez comme pour le pot-au-feu ordinaire, mais deux heures avant de servir, ajoutez une poule ou un poulet commun auquel vous avez fait prendre couleur à la broche. N'attendez pas les deux heures pour retirer la bête si vous voyez que les chairs commencent à s'écarter, une volaille, ainsi cuite, se sert avec du gros sel.

J'ai omis à dessein de dire la coloration du bouillon, car j'estime qu'un pot-au-feu bien mené est suffisamment coloré par lui-même ; mais, dans quelques maisons on a l'habitude du bouillon fortement teinté.

Les pastilles colorantes et les oignons roussis donnent un goût détestable, mieux vaut faire un petit caramel avec deux morceaux de sucre et un peu d'eau,

Le pot-au-feu russe (Tstchi). — Votre eau salée comme pour le pot-au-feu ordinaire, ajoutez quatre livres de viande de mouton, du poivre en bonne quantité, des branches de fenouil, la moitié d'un chou, faites écumer, et mettez alors beaucoup de carottes et d'oignons coupés en dés, une demi-livre d'orge perlé ; laissez bouillir deux heures et adjoignez une livre de pruneaux qui doivent cuire une heure.

Pot-au-feu espagnol. — Mettez dans une marmite une livre de mouton, une livre de veau, deux livres de pois

chiches, un morceau de jambon maigre, un quart de lard, un abatis de poulet, écumez et ajoutez beaucoup de légumes, préalablement passés à l'eau bouillante; un quart d'heure avant de servir, un fort morceau de boudin noir va rejoindre ces différents éléments.

Croûte au pot. — Le bouillon se sert généralement le premier jour en « croûte au pot ». Coupez en tranches minces un petit pain flûte, mettez-les sur le feu avec une petite quantité de bouillon, de manière à ce qu'elles gratinent, sans attacher, toutefois; au moment de servir, versez la quantité de bouillon nécessaire.

Quelques personnes envoient, en même temps, une assiettée de fromage de gruyère râpé.

Potage au vermicelle. — Ce pot se fait avec du bouillon, du lait ou de l'eau ; la quantité de vermicelle est la même pour tous : une grosse poignée pour deux convives.

Lorsque le bouillon bout, jetez votre vermicelle (bien frais, car autrement il communiquerait un goût de rance au potage), écumez au bout de cinq minutes et laissez encore dix minutes.

Au vermicelle à l'eau on adjoint un bon morceau de beurre bien frais.

Pour le vermicelle au lait, on sucre ou on sale à volonté.

Le tapioca, les pâtes d'Italie, la semoule s'emploient de même.

Potage vermicelle à la Renaissance. — Coupez en filets, carottes, navets, pommes de terre, blanc de poireaux, et faites revenir au beurre ; ajoutez des pointes d'asperges, des haricots verts coupés en dés, des petits pois et ajoutez à un bouillon au vermicelle.

Ce potage, très distingué, peut se servir en grand dîner.

Petite marmite. — Ce potage, très à la mode en ce moment, a été inventé par le restaurateur Magny ; il trouve naturellement sa place ici, puisque le bouillon est nécessaire pour l'exécuter.

Il faut, tout d'abord, avoir une très jolie petite marmite qu'on puisse présenter à table, c'est le cachet de la chose, vous faites un pot-au-feu, comme à l'ordinaire en ajoutant une poule tendre; au bout de deux heures et demie vous passez le bouillon et en emplissez au deux tiers votre petite marmite ; vous ajoutez des carottes, des navets,

quelques blancs de poireaux et un morceau de chou cuit à part dans du bouillon.

Vous coupez le bœuf en autant de morceaux que de convives en ayant soin de donner aux dits morceaux une forme égale ; vous adjoignez ces tranches de bœuf aux légumes et vous faites bouillotter une heure. Au moment de servir, mettez dans la marmite des blancs de la poule divisés en filets et des rondelles de moelle de bœuf pochées dans du bouillon, quelques rondelles de pain séchées au four.

Servez très chaud.

Les potages classiques. — La soupe aux choux, en premier lieu.

Mettez tremper le chou trois ou quatre heures dans de l'eau afin de lui enlever l'âcreté.

Vous avez votre marmite remplie d'eau, vous la placez sur le feu avec un bon morceau de lard et vous laissez bouillir une heure avant de mettre le chou, accompagné de navets, carottes, poireaux, céleri, oignon, clous de girofle ; un cervelas ne fait pas mal ; laissez bouillir quatre heures et, environ quarante minutes avant de servir, ajoutez une demi-douzaine de grosses pommes de terre de Hollande.

La viande, le cervelas et les légumes sont servis sur un plat, on laisse dans le potage quelques débris de chou, si l'on veut et on sert avec des tranches de pain.

La soupe aux choux se fait à l'eau de même manière, on ajoute seulement du beurre, au moment de servir.

Un os de mouton, de gigot par exemple, est une bonne adjonction.

La soupe aux choux au lait se fait comme la soupe aux choux à l'eau, on ajoute seulement le lait nécessaire, au moment de présenter.

Soupe au potiron. — Choisissez une tranche de potiron d'un beau jaune foncé (celui jaune pâle est toujours filandreux), enlevez la peau, les pépins, coupez en dés et faites revenir au beurre ; salez, couvrez et laissez cuire à petit feu ; passez au tamis, mouillez de lait, salez ou sucrez, suivant goût, ajoutez un morceau de beurre fin et versez sur croûtons frits.

La soupe au potiron se fait aussi en y ajoutant du vermicelle, des pâtes d'Italie, ou du riz, cuit à part dans du lait.

Potage Parmentier. — Faites cuire dans de l'eau salée

de grosses pommes de terre bien farineuses, passez au tamis, mouillez de la cuisson, salez, poivrez, mettez du beurre et, au moment de servir, une poignée de persil haché finement.

Potage purée de légumes. — Faites blanchir dans de l'eau salée des haricots verts, des pois, des pommes de terre, des carottes ; laissez bouillir, passez au tamis, mouillez de la cuisson et ajoutez un peu de bouillon.

Potage riz à l'oseille. — Faites tremper de la veille des pois secs ou ayez des pois verts ; faites cuire à l'eau salée, avec du riz, passez au tamis ; vous avez, d'autre part, fait revenir dans du beurre deux poignées d'oseille et de cerfeuil haché, mélangez avec votre purée, mouillez de la cuisson et, au moment de servir, ajoutez des jaunes d'œufs et de la crème.

Soupe à l'oignon. — Faites roussir fortement une bonne quantité d'oignons coupés en rondelles, mouillez d'eau, salez, poivrez, laissez bouillir cinq minutes, jetez sur croûtes de pain et ajoutez une bonne quantité de gruyère râpé.

Ce potage se fait également au lait, dans ce cas on ne met pas de gruyère.

Le potage riz ou vermicelle à l'oignon se fait de même, on ajoute vermicelle ou riz cuit préalablement, en place de pain.

Soupe de chasseur. — Dans une soupe au chou, ajoutez un lapin coupé en morceaux.

Soupe aux pois cassés. — Mettez tremper les pois de la veille dans une grande quantité d'eau.

Le lendemain, mettez dans une marmite avec de l'eau froide, sel, poivre, quelques carottes, un morceau de lard gras, et laissez bouillir deux heures ; retirez le lard, passez au tamis, mouillez de la cuisson, laissez mijoter encore une heure, ajoutez un morceau de beurre et, au moment de servir, jetez dedans une bonne quantité de très petits croûtons frits au beurre.

Potage aux salsifis. — Les salsifis, ratissés, lavés, coupés en petits morceaux, faites-les cuire à demi dans de l'eau bouillante salée et achevez-en la cuisson dans du

bouillon ; passez au tamis, en mouillant de la cuisson, liez de deux jaunes d'œufs et servez sur larges croûtons frits.

Potage de poissons. — Excellente manière d'utiliser le court-bouillon d'un poisson, à condition, toutefois, qu'il soit bien aromatisé et qu'il n'y ait pas de vinaigre.

Passez le court-bouillon, faites-le rebouillir et jetez dedans, laitue, céleri, oseille, cerfeuil hachés.

Liez de jaunes d'œufs et versez sur croûtes de pain frites à l'huile.

Potage aux haricots rouges (dit Condé). — Faites tremper les haricots dans de l'eau pendant deux heures, puis mettez-les à l'eau froide avec une poignée de sel ; laissez bouillir, écumez, ajoutez un peu de lard de poitrine coupé en dés, carotte, oignon également en dés, un verre de vin rouge, un verre de bouillon.

Lorsque les haricots sont cuits, passez au tamis en mouillant de la cuisson, faites rebouillir un instant, et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre fin et des croûtons frits au beurre.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre. — Coupez les poireaux que vous faites revenir au beurre, mouillez d'eau, ou mieux moitié eau moitié bouillon, ajoutez des pommes de terre, salez, poivrez, passez au tamis, remettez au feu sans laisser bouillir, versez sur tranches de pain beurrées.

Ce potage peut également se faire sans être passé.

Soupe à l'oseille et aux œufs. — L'oseille hachée et passée au beurre, mouillez d'eau, laissez bouillir et ajoutez, en servant, trois ou quatre œufs entiers.

Soupe à l'oseille et aux pommes de terre. — Se fait comme celle aux poireaux et aux pommes de terre.

Soupe aux herbes. — Hachez oseille, laitue, cerfeuil, poireaux, etc., laissez cuire, mouillez d'eau, salez, faites rebouillir et liez avec de la crème fraîche et des jaunes d'œufs.

Potage julienne. — Revêt multiples formes, mais la préparation première est toujours la même

Émincez en filets carottes, navets, poireaux, céleri, faites cuire dans du bouillon et jetez, sans lier, une cuillerée de tapioca.

La julienne passée se fait de même, on passe les légumes à l'étamine et on mouille de bouillon ou d'eau.

Ajoutez un fort morceau de beurre, dans le cas où on emploie l'eau.

Le tapioca n'est pas employé pour ce dernier potage.

On fait aussi le potage julienne au riz en ajoutant du riz crevé.

Potage purée Crécy. — Rarement réussi dans les ménages et pourtant excellent.

Coupez en lanières la partie rouge de carottes dites « Crécy », faites-les cuire dans du beurre pendant une demi-heure en les assaisonnant de sel et d'un peu de sucre; ajoutez du riz lavé à plusieurs eaux et mouillez, soit avec du bouillon blanc, de l'eau de légumes ou simplement de l'eau; faites bouillotter deux heures, passez d'abord à la grosse passoire puis au tamis, de manière à obtenir une pâte bien lisse. Mouillez d'eau ou de bouillon, faites réchauffer sans bouillir et, au moment de servir, ajoutez un quart de beurre fin et de très petits croûtons frits au beurre clarifié.

Potage à la tomate. — Ayez de grosses tomates bien mûres, enlevez les pépins et exprimez un peu de jus, mettez-les dans une casserole avec un peu de maigre de jambon cru coupé en tranches minces et des oignons coupés en rondelles, bouquet de persil et un gros morceau de beurre frais; laissez cuire doucement pendant cinq heures; liez avec un peu de tapioca, passez au tamis, ajoutez encore du beurre, un morceau de sucre, mouillez de bouillon ou d'extrait de viande délayé dans de l'eau et servez.

Potage purée de navets. — Nettoyez et épluchez une bonne quantité de navets, une livre environ, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, une demi-livre de riz, un quart de beurre et faites cuire à feu doux; passez au tamis, mouillez de lait et au moment de servir ajoutez un peu de crème et un morceau de beurre.

Potage aux marrons. — Faites cuire sous la cendre de beaux marrons; débarrassez-les de leurs deux enveloppes et achevez-en la cuisson dans du bouillon. Passez au tamis, mouillez de bouillon, écumez et servez avec larges tranches

de pain frites au beurre et quelques marrons entiers mis en réserve.

Potage rafraîchissant. — Epluchez de belles pommes de terre farineuses, mettez-les cuire à l'eau salée, passez au tamis, mouillez d'eau, ajoutez du cresson haché très fin, un fort morceau de beurre et servez avec petits croûtons frits.

Potage aux choux-fleurs. — Apprêtez les choux-fleurs en petits bouquets et faites-les blanchir à l'eau bouillante salée, égouttez-les et faites-les revenir dans du beurre; lorsqu'ils sont brun doré, mouillez de la cuisson, ajoutez, si vous voulez, un peu d'extrait de viande, des tranches de pain minces et laissez mijoter jusqu'à consistance d'une purée épaisse.

Potage Esaü. — Vulgairement soupe aux lentilles.

Agissez exactement comme pour le potage à la purée de pois.

Potage à la fécule de pommes de terre et aux oignons. — Coupez des oignons en dés et faites-les roussir dans du beurre, mouillez de lait ayant bouilli et laissez mijoter une demi-heure; ajoutez un peu plus d'un quart de fécule de pommes de terre délayée avec de la crème et versez dans votre lait avec précaution, car autrement votre fécule se mettrait en grumeaux, ajoutez un peu de sel et un peu de sucre.

Les grands potages. — Il ne faut pas s'y tromper : dans les restaurants on donne des noms pompeux à des potages qui ne sont rien du tout à exécuter et, fréquemment, le même potage change de nom selon les établissements. En première ligne :

Le consommé. — Voici la vraie, l'exacte recette du grand consommé; comme vous pouvez le voir, il y a à prendre et à laisser, mais si on veut, pour fortifier un malade, avoir un consommé parfait, il n'y a qu'à suivre de point en point la formule suivante :

Ayez quatre livres de tranches de bœuf, deux vieilles poules, un morceau de quasi de veau, un jarret de veau ; mettez tout cela dans la marmite *avec du bouillon ordinaire* écumez; mettez beaucoup de légumes, et laissez mijoter six heures.

Consommé dit « à la Marie-Louise ». — Pendant sa grossesse, l'impératrice Marie-Louise se nourrit presque exclusivement du consommé suivant, d'où son nom.

Faites rôtir à demi une poule jeune et grasse et mettez-la au pot avec deux livres de viande de bœuf, un morceau de jambon maigre et une vieille perdrix, mouillez de deux litres d'eau, écumez, mettez vos légumes.

Potage consommé aux œufs pochés. — Très en usage, dans les dîners de cérémonie, de servir à chaque convive un œuf poché dans du consommé. (Voir la manière de pocher les œufs.)

Potage printanier aux œufs pochés. — Ayez des haricots verts coupés en dés, des petits pois, des carottes nouvelles, des pointes d'asperges, de très petites pommes de terre ; faites cuire à l'eau bouillante salée; mais prenez garde que les légumes se déforment; mouillez de bouillon, ajoutez une cuillerée de tapioca et, au moment de servir, mettez un œuf poché dans chaque assiette.

Potage bisque. — Cet excellent potage se fait avec des écrevisses ; mais, alors, il a le défaut d'être très coûteux; on le fait plus fréquemment avec des crabes et la dépense est bien moindre, quoique le goût soit identique.

Voyons les deux manières.

Prenez une cinquantaine de petites écrevisses auxquelles vous enlevez le boyau noir, en tirant l'écaille du milieu de la queue ; mettez-les dans un très fort court-bouillon et lorsqu'elles sont aux trois quarts cuites, retirez du feu, couvrez la casserole et laissez refroidir dans ledit court-bouillon ; elles achèvent ainsi leur cuisson et prennent le goût des aromates.

Epluchez les écrevisses, mettez les queues en réserve et faites sécher au four les débris, les corps, les têtes et les pattes; pilez au mortier, mouillez de bouillon, passez au tamis, faites bouillir et ajoutez les chairs également pilées avec un peu de blanc de volaille, de mie de pain et de riz, cuits dans du bouillon.

Pour servir, vous mettez une carcasse d'écrevisse remplie de farce à poisson colorée en rose dans chaque assiette et quelques queues mises en réserve ; une pointe de poivre de Cayenne ne messied pas.

La bisque aux crabes se fait de même façon, le court-bouillon doit être très monté en persil, carottes et estra-

gon ; au dernier moment, ajoutez un morceau de beurre et un peu de fromage de parmesan râpé.

On obtient une bisque excessivement délicate, en employant de belles crevettes roses dites « bouquet », on épaissit ce potage avec de la crème de riz.

Le nom de « bisque » est venu ainsi :

Un seigneur du moyen âge, du temps où les vilains battaient l'eau des fossés pour empêcher le coassement des grenouilles de troubler le sommeil des maîtres, fut surpris par un orage dans une forêt; il s'en fut se réfugier chez un sien vassal qui était en train de manger un potage fait d'écrevisses et le trouva si bon qu'il s'écria : « Je bisque de ne pas avoir connu cela plus tôt ! »

Il est probable qu'on a apporté des améliorations à la bisque depuis ce temps-là ; quoi qu'il en soit, c'est un des meilleurs potages de galas et on doit bisquer de l'ignorer.

Potage Saint-Germain. — C'est tout simplement une purée de petits pois frais rendue très verte par l'adjonction de vert d'épinards et à laquelle on ajoute, au dernier moment, une garniture de petits pois entiers.

Potage au vert pré. — Faites cuire à l'eau salée des petits pois, des haricots verts, des pointes d'asperges, passez au tamis ; mouillez de bouillon et liez avec du tapioca.

Potage velours. — Dans un bon consommé, mettez du tapioca et versez sur quatre jaunes d'œufs et sur un quart de beurre très fin et très frais.

Potage à la reine. — Faites rôtir un poulet jeune et tendre, laissez-le refroidir, enlevez la chair et pilez-la au mortier avec du riz ayant cuit un quart d'heure dans du bouillon, délayez la purée obtenue avec de bon consommé non coloré, passez au tamis, remettez sur le feu avec les os et les débris de volaille, laissez mijoter deux heures, repassez de nouveau au tamis et, au moment de servir, ajoutez des blancs de volaille coupés en dés que vous aviez mis en réserve.

Potage à la Bagration en maigre et en gras. — Tout à fait un potage de luxe.

En maigre. — Dépouillez deux soles, enlevez-en les filets avec la lame d'un couteau ; déposez-les sur un plat beurré

et couvrez-les d'un peu de vin blanc et de cuisson de champignons; mettez-les pocher à four doux, retirez-les et mettez-les sous presse.

Vous avez, d'autre part, mis les arêtes et les déchets des soles dans une casserole avec de l'eau, du vin blanc, carottes, oignons, thym, laurier, persil, poivre et sel, laissez bouillir un instant, écumez et mettez un merlan et un rouget coupés en morceaux, quelques moules, laissez mijoter une demi-heure.

Vous préparez un roux que vous mouillez avec le bouillon de poisson ; passez à l'étamine, ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs, un verre de crème. Remettez chauffer, sans laisser bouillir et, au moment de servir, mettez les filets de soles coupés en dés.

En gras. — Coupez en dés une livre de rouelle de veau et faites dégorger à l'eau froide pendant trois heures.

Essuyez et passez au beurre sans laisser colorer.

Mettez du riz soigneusement lavé et mouillez de bouillon blanc; faites cuire très doucement; pilez au mortier, mouillez de bouillon et passez à l'étamine.

Faites réchauffer sans bouillir et liez de jaunes d'œufs et de crème comme ci-dessus.

Au dernier moment, ajoutez un morceau de beurre et une garniture de macaroni coupé en dés et cuit à l'eau salée.

Potage Dubarry. — Titre bien pompeux pour potage bien simple, en somme.

Faites cuire à l'eau salée deux choux-fleurs coupés en bouquets; retirez, encore fermes, autant de bouquets de choux-fleurs que vous avez de convives, laissez cuire le reste que vous passez au tamis, en mouillant de la cuisson et ajoutez, au moment de servir, de la crème et des jaunes d'œufs, plus les bouquets mis en réserve.

Potage Colbert. — Epluchez des cœurs de chicorée que vous faites blanchir, puis que vous mettez dans une casserole avec du beurre et laissez dessécher; mouillez de bouillon et, au moment de servir, ajoutez de la crème, des jaunes d'œufs et un œuf poché par convive.

Comme on peut le voir, la crème et les jaunes d'œufs jouent un grand rôle dans la confection des potages de luxe.

Potages pour enfants et convalescents. — En premier lieu, les panades.

On prend du pain rassis pour les exécuter.

La classique panade s'obtient en faisant bouillir pendant deux heures, dans de l'eau salée, des tranches de pain rassis; en passant à la passoire fine et en ajoutant, au moment de servir, un fort morceau de beurre fin.

Panade au lait. — Emiettez un petit pain, faites dessécher dans un peu de lait, mettez cuire deux heures dans de l'eau, passez à la passoire, salez, ajoutez du beurre, un peu de crème et laissez cinq minutes sur feu, en évitant de laisser bouillir et en tournant toujours.

La panade à l'œuf. — Se fait de même, en ajoutant en plus un jaune d'œuf au moment de servir.

Panade au gras. — Employez du bouillon et, en place de crème ou d'œufs, ajoutez un verre de bon vin blanc.

Potage à la crème de riz. — Lavez du riz et mettez-le cuire un quart d'heure dans de l'eau; mouillez de bouillon, laissez mijoter une heure, passez au tamis, remettez sur le feu, liez avec un jaune d'œuf, un morceau de beurre et une goutte de lait.

Ce potage est excellent pour les personnes souffrant de l'estomac.

Potage au lait. — Faites bouillir du lait, salez; mirez et ajoutez cinq jaunes d'œufs par litre de lait et laissez un peu épaissir sur le feu en tournant, sans laisser bouillir; versez sur croûtes de pain taillées minces.

Potage à l'orge perlé. — Mettez tremper l'orge vingt-quatre heures avant de l'employer; faites cuire doucement, soit dans de l'eau, soit dans du bouillon, passez au tamis, salez, mettez un morceau de beurre et un peu de lait, au moment de servir.

Potage aux asperges. — Très diurétique.

Mettez cuire dans de l'eau salée des asperges ratissées et coupées en dés; lorsque les asperges sont cuites, passez au tamis, liez avec un peu de tapioca en laissant bouillir dix minutes.

Potage aux laitues. — Emincez des cœurs de laitues,

faites-les cuire dans du bouillon bouillant, laissez mijoter un quart d'heure, ajoutez un jaune d'œuf.

Potage au céleri (anti-goutteux). — Coupez en dés une grande quantité de céleri et de pommes de terre, faites cuire à l'eau salée, passez au tamis; mouillez d'eau, salez, poivrez, ajoutez du beurre, du cerfeuil haché menu et de petits dés de céleri *cru*.

Potage pour rafraîchir. — Dans de la graisse, faites revenir des épinards et des poireaux hachés, mouillez d'eau, laissez mijoter trois heures et servez sur croûtes de pain séchées au four

Bouillon aux herbes. — L'adjuvant obligé de toutes les purgations.

Lavez et hachez oseille, poirée, laitue et cerfeuil, faites bouillir une heure dans un litre d'eau salée avec un peu de beurre frais.

Bouillon de mou de veau. — Excellent pour les poitrines délicates.

Coupez en morceaux la moitié d'un mou de veau ; faites dégorger à l'eau froide ; mettez dans la marmite avec six litres d'eau, du cerfeuil en quantité, une demi-douzaine de navets, une douzaine de jujubes ; faites réduire de moitié, passez au tamis.

Bouillon rafraîchissant. — Coupez en dés une demi-livre de rouelle de veau, faites bouillir dans six litres d'eau avec laitue, cerfeuil, chicorée sauvage ; laissez réduire de moitié, passez au tamis.

Bouillon pectoral. — Enlevez les pattes à un poulet commun que vous avez vidé, dépouillez-le de sa peau, mettez-le dans une marmite avec trois litres d'eau et ajoutez un demi-quart d'orge, un demi-quart de riz, un demi-quart de miel ; laissez réduire d'un peu plus que la moitié.

Secrets de ménage — Ne jamais déposer les bouillons chauds dans le garde-manger, où la fraîcheur doit être maintenue et qui pourrait altérer les substances voisines.

Ne pas couvrir chaud, car cela fait aigrir.

Manière de rendre mangeable le bouillon qui com-

mence à aigrir. — Faites-le bouillir, jetez dedans un fort morceau de charbon de bois enflammé, laissez-le s'éteindre dans le bouillon et passez celui-ci.

Pour conserver le bouillon. — On peut conserver le bouillon, pendant plusieurs jours, même en été, si on a la précaution de le faire bouillir matin et soir.

On peut encore enlever le goût aigre au bouillon en jetant dedans une pincée de bi-carbonate de soude.

Ce procédé s'applique également au lait.

Une cuillerée à café de saindoux, mise dans les soupes au moment de servir, les améliore.

LES HORS-D'ŒUVRE

Ne sont plus usités dans les dîners maintenant et se servent seulement dans les déjeuners ; encore on peut fort bien les supprimer, car ils ne sont nullement obligatoires.

Les classiques hors-d'œuvre sont :

Radis et beurre.

Enlevez la pointe des radis et toute la verdure, sauf une feuille et arrangez symétriquement dans un ravier ; on mouille d'eau.

Le beurre se sert tel quel ou en coquilles qu'on fabrique en grattant le morceau de beurre avec une petite cuiller ; l'été, le beurre se sert dans de l'eau.

Beurre et saucisson, ce dernier, coupé en tranches minces.

Beurre et crevettes, lesdites bien arrangées sur le ravier et entourées de persil frisé.

Toutes les sortes de saucissons, les langues, les hures, les coques fraîches.

Les olives, le raifort en salade, les huîtres marines, les anchois, le caviar, les petits artichauts poivrade, les concombres, les cornichons, betteraves en salade, harengs et petits maquereaux marinés sont des hors-d'œuvre.

Avant, il était d'usage de laisser les hors-d'œuvre sur la table tout le temps d'un repas, sous prétexte que cela amusait l'appétit des convives pendant l'intervalle des plats ; maintenant, on les retire aussitôt qu'on s'en est servi.

LES ŒUFS

Œuf à la coque. — Tout le monde s'imagine savoir faire un œuf à la coque, un œuf dur, un œuf sur le plat; c'est là une grave erreur et beaucoup de cordons-bleus, ferrés sur les grands entremets, « ratent » régulièrement ces choses si simples.

Vous avez de l'eau bouillante salée, vous mettez vos œufs avec précautions, laissez bouillir deux minutes; retirez la casserole du feu, couvrez-la hermétiquement et retirez vos œufs au bout de deux minutes; ils sont laiteux et excellents.

Pour obtenir l'œuf dit « mollet », il faut cinq minutes d'ébullition.

L'œuf dur exige également un degré précis de cuisson; trop cuit, il devient crayeux et a mauvais goût; pas assez, il ne peut se prêter aux différentes combinaisons qu'on attend de lui.

Il faut donc six minutes d'ébullition et une minute de repos dans l'eau.

Œuf sur le plat. — Erreur commune d'attendre que le beurre soit fondu et très chaud pour casser l'œuf; il faut, au contraire, mettre ensemble, beurre et œuf; salez, poivrez et passez la pelle rouge au-dessus, car si on attend que le blanc soit solidifié partout le fond est trop cuit.

Œufs au jambon. — Ayez de minces tranches de jambon que vous faites revenir dans le beurre et cassez dessus les œufs, avec précaution. Ne mettez pas de sel.

Œufs durs en salade. — Trempez-les dans l'eau froide afin d'enlever facilement la coquille, coupez en rondelles et mettez dans un saladier avec persil, ciboule, cerfeuil, estragon hachés très finement; assaisonnez de sel, poivre, huile et vinaigre.

Œufs durs au beurre noir. — Les œufs durs dépouillés et coupés en quartiers, vous versez dessus du beurre que vous avez fait devenir noir à la poêle et auquel vous avez ajouté un filet de vinaigre.

Œufs durs à la crème. — Les œufs préparés comme

ci-dessus, vous les servez arrosés d'une sauce à la crème (voir sauce).

Œufs durs en sandwichs. — Coupez des œufs durs en tranches assez épaisses, mettez la tranche entre deux minces tartines de mie de pain rassis que vous avez beurrées de beurre très frais et très fin.

Œufs durs à la béchamelle. — Sur des tranches d'œufs durs, versez une sauce béchamelle.

Œufs durs à la sauce tomate. — Agissez de même en employant de la sauce tomate.

Œufs durs à l'oseille. — Les œufs durs se servent ainsi, coupés par quartiers, sur une farce d'oseille.

Œufs durs farcis. — Epluchez-les, coupez-les en deux en longueur, enlevez les jaunes, écrasez-les, salez, poivrez, ajoutez un peu de jus de viande, quelques cuillerées de riz bien cuit dans du bouillon ; remplissez de cette pâte le vide de l'œuf, lissez avec couteau beurré, mettez au four dans un plat beurré et versez sur une purée de pommes de terre.

Purée d'œufs. — Pilez des œufs durs avec du lait, salez, faites bouillir, passez au tamis et, au moment de servir, liez avec un jaune d'œuf cru et un peu de crème.

Œufs frits au beurre noir. — Mettez une bonne quantité de beurre dans la poêle et, lorsqu'il bout, cassez les œufs un à un dans une assiette et faites-les couler dans la poêle, salez et laissez frire.

Lorsque les œufs sont cuits, remettez du beurre dans la poêle, laissez bouillir de nouveau, versez bouillant sur les œufs et ajoutez un filet de vinaigre.

Œufs brouillés au naturel. — Cassez les œufs, salez, poivrez, battez et ajoutez le beurre destiné à les faire cuire, divisé en petits morceaux ; mettez sur le feu dans une casserole de cuivre et laissez cuire, en remuant constamment ; lorsque le mélange épaissit, retirez du feu immédiatement et ajoutez une cuillerée de lait pour conserver onctueux.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. — Prenez de

petites asperges vertes dont vous coupez la partie tendre en petits dés, faites blanchir à l'eau salée, retirez, un peu croquantes, passez au beurre, mouillez d'un peu de jus de viande et ajoutez à des œufs brouillés (Cette préparation s'applique également aux omelettes).

Œufs brouillés aux truffes. — Mets délicat pour déjeuner de cérémonie.
Ayez des truffes cuites que vous émincez et mélangez-les aux œufs brouillés (les omelettes peuvent se faire de même ; du reste, une fois pour toutes, les diverses préparations des œufs brouillés s'appliquent aux omelettes).

Œufs brouillés à la Paul Friand. — Ayez de petits moules à Darniles et garnissez-les de farce à quenelles (voir farces), ayez les œufs brouillés refroidis, emplissez-en les moules et recouvrez-les de pâte (voir pâte).
Faites prendre au bain-marie, démoulez et servez saucé d'une sauce béchamelle.

Œufs brouillés au rognon. — Ayez un rognon de veau ou plusieurs de moutons, faites cuire dans du beurre, coupez en tranches minces et mélangez à des œufs brouillés.

Œufs brouillés à la sauce tomate. — Vous posez de la sauce tomate un peu épaisse dans des œufs brouillés.

Œufs brouillés printaniers. — Ayez des haricots verts coupés en morceaux, des haricots flageolets et petites fèves, des petits pois cuits à l'eau salée et égouttés, du persil, du cerfeuil, de la ciboulette hachés, prenez la moitié de ce mélange, faites-la cuire avec les œufs; passez le reste de la garniture au beurre, et masquez les œufs brouillés.

Œufs brouillés aux crevettes et aux anchois. — Ayez des anchois et des queues de crevettes et mélangez-les à des œufs brouillés très peu cuits; on peut ajouter un jus de citron.

Œufs brouillés aux champignons. — Ayez de beaux champignons, faites-les cuire dans du beurre et un jus de citron; coupez les queues en rondelles et les incorporez à des œufs brouillés; les têtes, ciselées, doivent être dispersées dessus les œufs.

Œufs brouillés aux cervelas. — Dépouillez un cervelas de sa peau, coupez en rondelles ou hachez fin, selon votre goût, mélangez à vos œufs, non *salés*, et faites cuire.

Œufs brouillés aux harengs saurs. — Ajoutez aux œufs, non salés, du hareng saur haché finement; agissez comme à l'ordinaire.

Œufs brouillés aux cerises. — Faites des œufs brouillés, ajoutez-y du sucre en poudre, un peu de lait et des cerises noires dénoyautées.

Omelettes. — Une des meilleures manières de manger les œufs et qui se prête à multiples combinaisons.

Encore une chose que tout le monde s'imagine savoir faire et qui demande pourtant certains soins.

Il est bon de casser chaque œuf à part pour s'assurer de son degré de fraîcheur, car un œuf gâté ou seulement douteux peut communiquer un goût détestable.

Séparez les blancs d'avec les jaunes, battez un instant ces derniers avec du poivre et du sel, battez les blancs non pas en neige, mais mousseux, amalgamez le tout ensemble, refouettez une minute, ajoutez une cuillerée d'eau pour six œufs et mettez à la poêle, lorsque le fort morceau de beurre que vous y avez déposé est bien chaud; piquez de temps en temps les « soufflettes » qui se produisent, afin que le liquide s'écoule en dessous; de cette manière, l'omelette ne brûle pas; il faut un feu clair, mais pas trop vif.

Repliez l'omelette en chausson en la déposant sur un plat chauffé; on l'aime généralement assez baveuse.

Omelette aux fines herbes. — Hachez menu une bonne quantité de fines herbes, mélangez-les aux œufs, préparés comme il est dit ci-dessus, ajoutez quelques petits morceaux de beurre frais et agissez comme à l'ordinaire.

Omelette au lard. — Classique et toujours mangée avec plaisir dans les parties de campagne.

Faites roussir à la poêle, dans du beurre, un quart de lard de poitrine maigre coupé en dés, versez dessus vos œufs *non salés* et ne laissez pas trop cuire.

Omelette à l'oseille. — Amalgamez plus ou moins d'oseille, selon goût, à des œufs battus et laissez bien cuire.

Omelette au fromage. — Incorporez dans vos œufs, non salés, du fromage de gruyère râpé. La proportion est d'un quart de fromage par six œufs.

Omelette au pain. — Vous faites tremper 125 grammes de mie de pain rassis dans un verre de lait, laissez s'imbiber, salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade, mélangez aux œufs battus et laissez bien cuire.

Omelette arc-en-ciel. — Faites une petite omelette de trois œufs, une autre composée de quatre jaunes, une troisième faite des quatre blancs de la précédente; une quatrième avec des fines herbes, une cinquième mélangée d'oseille ou d'épinards, une sixième avec un peu de sauce tomate qui lui donnera une douce couleur aurore, une septième avec beaucoup de sauce tomate qui la rendra très foncée.

Disposez sur un plat en intercalant les nuances avec goût.

Omelette aux queues d'écrevisses ou aux queues de crevettes. — Les blancs battus en demi-neige, mélangez-les avec les jaunes et ajoutez deux cuillerées de lait par six œufs, de petits morceaux de beurre bien frais et vos queues d'écrevisses ou de crevettes.

On peut, si on en aime le goût, ajouter de la sauce tomate.

Omelette à l'espagnole. — Faites revenir du jambon maigre coupé en filets, versez dessus votre omelette mélangée de fines herbes et des tranches de tomates blanchies à l'eau bouillante, sel, poivre; servez l'omelette entourée de rondelles d'œufs durs et de cornichons.

Omelette « bonne fermière. » — Hachez menu épinards, oseille, cerfeuil, persil, ail, oignons, faites revenir dans du beurre; ayez un peu de mie de pain trempée dans du lait, mélangez à vos œufs, sel, poivre, ajoutez les herbes et opérez comme à l'ordinaire.

Omelette aux pommes de terre. — Faites frire des pommes de terre coupées en filets minces, égouttez-les, mettez-les dans des œufs battus.

Omelette à l'oignon. — Coupez des oignons, faites-les cuire dans du beurre, de manière à ce qu'ils ne roussissent

pas, saupoudrez de farine, mouillez le tout, salez, poivrez, mélangez aux œufs battus et procédez comme à l'ordinaire.

Œufs Nouveau-Monde. — Mettez de l'huile dans une poêle; lorsqu'elle est très chaude, cassez dedans un œuf et ajoutez un hachis de jambon d'Yorck, ramenez le blanc de façon à enfermer jaune et jambon, égouttez sur un torchon lorsqu'il a pris couleur et salez.

Faites passer au beurre autant de tranches de jambon que vous avez d'œufs, posez un œuf sur chaque tranche, saupoudrez de persil haché et versez dessus une sauce tomate très relevée. (Voyez sauces.)

Œufs à la tripe. — Coupez en rondelles des oignons et faites-les cuire au beurre, sans les laisser colorer; faites un petit roux, mouillez de lait bouillant, salez, poivrez, et laisser mijoter; mélangez, au dernier moment, avec des œufs durs coupés en rondelles.

Œufs Villeroy.— Faites cuire des œufs un peu plus de temps qu'à la coque, laissez-les refroidir dans de l'eau froide, enlevez les coquilles, trempez les œufs dans une sauce allemande épaisse, puis dans des œufs battus et enfin dans de la mie de pain fine ; jetez dans de la friture chaude et retirez lorsqu'ils ont pris couleur.

Servez, saucés d'une sauce périgueux.

Ce mets convient à merveille à un déjeuner de cérémonie.

Œufs pochés. — Les œufs pochés qu'on sert, soit dans les potages, soit sur une farce quelconque, soit accompagnés de garnitures qui en font un plat recherché, sont assez difficiles à réussir, il faut de grandes précautions.

Remplissez aux trois quarts une casserole d'eau bouillante, salez et mettez assez de vinaigre ; ayez soin de placer la casserole sur le côté du feu, de façon à ce qu'il ne se produise de bouillons que d'un côté ; cassez un œuf dans une assiette et versez-le à l'endroit des bouillons, retirez la casserole du feu, couvrez-la ; au bout de trois minutes, retirez l'œuf avec une écumoire, mettez-le dans l'eau froide et parez-le, c'est-à-dire, enlevez-en les bavures, de manière à lui donner une forme correcte.

Œufs pochés à la Paul Friand. — Vous pilez de la

chair de volaille rôtie, vous la mouillez d'un peu de velouté (voir sauces), la passez à l'étamine, y ajoutez un petit hachis de truffes et en remplissez des croûtons de pain, évidés, passés au beurre et séchés au four ; mettez un œuf poché sur chaque croûte, versez dessus une sauce velouté et placez sur chaque œuf une truffe et une écrevisse.

Œufs périgourdins. — Beurrez de petits moules, placez au fond de chacun d'eux une grosse rondelle de truffes, cassez dessus un œuf bien frais, salez, poivrez ; mettez les moules dans une casserole avec de l'eau bouillante, arrivant à la moitié des moules et faites cuire au four; lorsque le blanc est solidifié, sortez les moules, ramenez les œufs sur des tranches de pain frites au beurre clarifié et servez saucé d'une sauce maître-d'hôtel.

Œufs pochés à la Rossini. — Qui dit Rossini, dit foie gras et truffes.

Les dits œufs sont, tout simplement, les œufs pochés, parés sur des morceaux de foie gras frais, cuits au beurre et saucés d'une sauce périgueux.

Œufs au fromage. — Beurrez un plat pouvant aller au feu et se servir sur la table, garnissez-en le fond de fines tranches de lard de poitrine que vous avez fait blanchir à l'eau bouillante, pendant quelques minutes ; ajoutez dessus de non moins fines tranches de fromage de gruyère, cassez des œufs dessus, arrosez d'un peu de crème et faites cuire au four.

On doit avoir le blanc pris et le jaune mollet.

Œufs gratinés. — Faites fondre du beurre dans un plat, mettez des jaunes d'œufs battus avec de la mie de pain, sel, poivre, persil et ciboules hachés ; faites gratiner ce mélange, cassez quelques œufs entiers dessus, sel, poivre, passez à la pelle rouge et servez.

Œufs marseillais. — Faites cuire des gousses d'ail dans de l'eau bouillante, pilez-les avec des anchois, ajoutez de l'huile, sel, poivre, un filet de vinaigre et versez sur des œufs cuits au plat.

Œufs aux fonds d'artichauts. — Faites cuire des artichauts dans de l'eau salée, enlevez les feuilles, parez les fonds, faites-les revenir au beurre, cassez dessus des œufs,

salez, poivrez ; vous faites cuire sous four de campagne.

Œufs en matelote. — Mettez dans une casserole, moitié eau, moitié vin, avec bouquet garni, oignons, échalotes, ail, sel, poivre, laissez bouillir un quart d'heure, passez à l'étamine ; remettez bouillir et pochez des œufs dans ce mélange ; posez chaque œuf paré sur une croûte de pain cuite au beurre, tenez au chaud, pendant que vous repassez la sauce de nouveau et que vous y ajoutez du beurre marié de farine afin de la lier ; versez ensuite sur les œufs.

Œufs aux petits pois. — Faites cuire des pois verts dans du bouillon, retirez-les, mettez-les dans un plat avec du beurre, quelques petits croûtons de pain frits, cassez des œufs, salez, poivrez et faites cuire, feu dessus feu dessous.

Les œufs (plats sucrés). Omelette au chocolat. — Recette peu connue et excellente. Faites fondre deux tablettes de chocolat dans un peu d'eau, retirez du feu, laissez tiédir et ajoutez huit jaunes d'œufs et deux cuillerées de crème, battez les blancs des œufs en neige demi-ferme et mélangez-les.

Faites fondre un gros morceau de beurre dans la poêle, versez le mélange et lorsque l'omelette est cuite, roulez-la et servez, saucée de chocolat très épais.

Omelette au sucre. — Séparez les blancs d'avec les jaunes; sucrez ces derniers de sucre en poudre; battez les blancs en neige, rebattez le tout ensemble, ajoutez quelques petits morceaux de beurre frais, faites fondre du beurre à la poêle en plus grande quantité que pour une omelette ordinaire, car celles sucrées s'attachent plus facilement, saupoudrez de sucre, repliez sur un plat, saupoudrez encore de sucre et passez dessus la pelle rouge.

Omelette au rhum. — Préparez les œufs comme ci-dessus, ajoutez un peu de crème, du zeste de citron, du rhum; lorsque l'omelette est sur le plat, versez dessus du rhum enflammé.

Omelette au kirsch. — Se confectionne de même, mais on ne la fait pas brûler; très délicate.

Omelette à la vierge. — Cassez six œufs, séparez les

blancs des jaunes, battez ces derniers avec du sucre en poudre et les blancs en neige; rebattez le tout ensemble, aromatisez avec de l'eau de fleur d'oranger; ajoutez quelques cerises confites, des pistaches coupées en filet, deux macarons pilés, une poignée de fleurs d'oranger pralinées; faites cuire au beurre clarifié pas trop chaud, afin que l'omelette reste blonde.

Œufs aux pistaches. — Cassez huit œufs, battez-les vigoureusement, sucrez d'un quart de sucre, ajoutez un demi-verre de crème, une cuillerée de fleur de farine, du zeste de citron râpé, un demi-quart de pistaches pilées; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez votre mélange et laissez cuire en tournant toujours; lorsque les œufs ont la consistance nécessaire, retirez du feu, saupoudrez de sucre en poudre et mettez une minute sous four de campagne.

Omelette au madère, au marasquin. — On emploie madère, marasquin ou tout autre liqueur, à la place de rhum, et on ne fait pas brûler.

Omelette à la confiture. — Faites une omelette au sucre et, au moment de la verser sur le plat, étendez dessus de la marmelade d'abricots ou de la gelée de groseilles; refermez l'omelette et servez comme à l'ordinaire; on peut, si on aime très sucré, la saupoudrer de sucre en poudre.

Toutes les marmelades ou gelées peuvent être employées, mais celles indiquées ci-dessus sont les meilleures.

Omelette soufflée. — Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes; sucrez et vanillez ces derniers et fouettez les blancs en neige très ferme; mélangez blancs et jaunes avec précaution, de manière à ne pas trop briser la neige; mettez dans un plat mince allant au feu, dans lequel vous avez fait fondre un peu de beurre très frais; posez sur cendres chaudes avec four de campagne très ardent au-dessus. Aussitôt l'omelette montée, servez.

Omelette au lait. — Battez les œufs et mélangez-y du lait sucré et un peu de farine de riz délayée dans du lait froid; opérez comme à l'ordinaire et servez saupoudrée de sucre.

Omelette aux pommes. — Faites cuire dans du

beurre des tranches de pommes reinettes grises, mélangez à votre omelette, préparée comme ci-dessus et servez sauproudrée de sucre.

Œufs au lait. — Cassez et battez ensemble six œufs entiers, mélangez-les à un litre de lait sucré de 250 grammes de sucre, vanillé, bouilli et refroidi ; passez à la passoire, mettez dans un plat et faites cuire à four doux.

Œufs frivolité. — Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs, du sucre en poudre, du zeste de citron râpé, du beurre en petite quantité ; faites épaissir au bain-marie, laissez un peu refroidir et mélangez délicatement avec les six blancs d'œufs que vous avez battus en neige ; mettez dans un moule beurré et faites prendre au bain-marie.

Œufs à la neige. — Un classique entremets, bien simple à faire, mais bien bon lorsqu'il est réussi.

Faites bouillir un litre de lait, sucrez-le de 250 grammes de sucre ; aromatisez à la vanille ou au zeste de citron, selon votre goût.

Battez en neige très ferme les blancs de six œufs et, lorsque le lait commence à bouillir, jetez, d'une petite secousse, une cuillerée des blancs battus en neige, mettez-en une quantité raisonnable, afin qu'ils baignent à l'aise dans le lait, retournez avec l'écumoire, laissez encore un instant, retirez avec précaution, faites égoutter, déposez dans un compotier.

Lorsque tous les blancs sont employés, faites refroidir le lait qui a servi à les cuire et mélangez-le avec les six jaunes d'œufs ; passez à la passoire, faites prendre au bain-marie et, lorsque la crème est épaissie, versez-la sur vos neiges.

Œufs au lait. — Faites bouillir un demi-litre d'eau avec un quart de sucre ; aromatisez de tel parfum qui vous plait, laissez refroidir ; ajoutez huit jaunes d'œufs et deux blancs battus ; passez au tamis, versez dans un moule ou dans de petits pots et faites prendre au bain-marie.

Œufs « bébé ». — Une jolie fantaisie, adorée des marmots et que je ne veux pas passer sous silence.

Avec une aiguille à tapisserie, percez un œuf, délayez-en le contenu avec la pointe, et videz l'œuf complètement ; faites la même opération à cinq ou six œufs.

Pour six œufs, délayez leur contenu avec un demi-litre de lait, sucré de 125 grammes de sucre et parfumé à la vanille.

A l'aide d'un petit entonnoir remplissez les œufs de ce mélange; bouchez le trou avec de la gomme arabique, placez les œufs dans des coquetiers que vous placez dans une casserole remplie d'eau bouillante, montant jusqu'à mi-hauteur des œufs, faites prendre et servez pour la plus grande joie du petit monde.

Œufs durs aux pommes. — Les œufs épluchés, coupez-les par moitié dans la largeur, retirez les jaunes que vous pilez avec même volume de marmelade de pommes bien réduite et un peu de zeste de citron, passez le tout à la passoire, garnissez vos blancs d'œufs de ce mélange, placez chaque moitié sur une tranche de pain frite au beurre clarifié; et, au centre du plat, disposez le reste de la marmelade que vous couvrez de vin de Madère.

Les œufs. — Sont une des plus grandes ressources d'une ménagère; ils sont de presque tous les déjeuners et il est toujours bon d'en avoir dans son garde-manger.

Ils s'accommodent de multiples manières; je donnerai les plus connues; ils se prêtent à mille combinaisons accompagnant à merveille certains plats.

L'œuf est un aliment tonique et réparateur qui contient tous les principes de la viande.

Secrets de ménage pour reconnaître la fraîcheur des œufs. — Il existe une foule de moyens, nous allons les passer en revue.

La fraîcheur de l'œuf étant sa qualité essentielle, il est nécessaire de s'y connaître.

En cassant les œufs, le blanc doit rester coagulé; le jaune demeure intact, ne pas s'aplatir, ne pas s'écarter.

L'œuf frais, miré dans l'obscurité à la lueur d'une bougie, doit être transparent; l'œuf, un peu vieux, offre de nombreux petits points.

On peut aussi passer la langue sur le gros bout de l'œuf; si on sent la chaleur, il est frais; si on éprouve une sensation de frais, il ne l'est pas.

On reconnaît même les œufs récemment pondus en les exposant à une douce chaleur, ils se couvrent d'une légère humidité; s'ils restent secs, la ponte remonte à plusieurs heures.

Si, en agitant un œuf, on entend un léger clapotement, il n'est pas de la première fraîcheur et on ne doit l'employer que cuit dur.

On peut aussi faire l'épreuve de l'eau.

Mettez dissoudre un quart de sel de cuisine dans un litre d'eau; si l'œuf va immédiatement au fond, il est du jour; de la veille, lorsque le sel est fondu mettez l'œuf dans l'eau, il ne va pas au fond; de deux ou trois jours, il flotte au milieu; de cinq à six jours il surnage à la surface; plus vieux, la coque ressort de plus en plus, selon le degré de fraîcheur qu'il lui reste.

Secrets de ménage pour conserver les œufs. — On peut conserver pes œufs très frais pendant une quinzaine de jours en les mettant dans de l'eau froide qu'on change toutes les vingt-quatre heures.

Dans les campagnes, on enfouit les œufs dans la cendre. Les enterrer dans du son réussit aussi; mais, à mon avis, le meilleur mode de conservation est celui-ci :

Mettez dans une douzaine de litres d'eau au plus, selon le nombre d'œufs à conserver, deux ou trois gros morceaux de chaux vive; laissez en contact huit jours, en remuant souvent; ranger alors les œufs dans des pots en grès et emplissez avec l'eau de chaux, que vous aurez grand soin de ne pas remuer avant, et dont vous vous éviterez de prendre le dépôt; il faut cinq centimètres d'eau au-dessus des œufs.

Couvrez et conservez dans un endroit frais.

Ne prenez les œufs qu'au moment de les employer, en vous servant d'une écumoire très propre : lorsque vous aurez touché un œuf, ne le remettez pas.

On peut aussi enduire les œufs d'une couche de graisse.

Un autre système consiste à enduire les œufs de gomme arabique fondue dans de l'eau et à les enfermer aussitôt dans une boite remplie de poussière de charbon de bois.

Autre secret pour avoir des œufs à la coque; le jour où les œufs ont été pondus, mettez-les dans de l'eau bouillante, comme si vous vouliez les manger à la coque, retirez-les de l'eau et marquez la date sur la coquille, afin de les prendre chacun à son tour; serrez-les dans un endroit frais et sec.

On peut les garder ainsi deux mois.

Lorsqu'on veut s'en servir, mettez-les dans de l'eau froide sur le feu et lorsque l'eau est bien chaude, retirez-les.

On fait les conserves d'œufs entre le milieu d'août et le milieu de septembre.

Encore deux secrets :

Mettez dans six parties d'eau bouillante une partie de sel de cuisine et une partie d'eau vive; laissez refroidir, remuez et, plongez dedans les œufs frais, pour les retirer au moment de vous en servir.

Un seul œuf gâté peut perdre tous les autres.

On peut aussi, aussitôt les œufs pondus, les enduire d'une couche de collodion et les mettre ensuite dans un endroit frais, obscur, de moyenne température.

Si avec tous ces secrets, vous n'avez pas d'œufs frais, vous y mettrez de la mauvaise volonté.

Œufs gelés. — Il arrive quelquefois que les œufs sont gelés; voici la manière de les rendre aussi bons qu'auparavant :

Mettez-les tremper deux ou trois heures dans de l'eau de puits dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu de sel gris.

La cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Un œuf gobé tous les matins est fortifiant et rend, parait-il, la voix claire.

Les œufs à la coque et brouillés sont les plus faciles à digérer.

Le lait de poule est excellent; il se confectionne ainsi :

Cassez deux œufs bien frais, mettez les jaunes dans un bol et versez dessus, en tournant toujours, afin qu'il ne se produise pas de grumeaux, un verre d'eau bouillante, sucrée et aromatisée d'eau de fleur d'oranger.

Si on veut en faire un met nourrissant, employer du lait en place d'eau.

Les tempéraments bilieux doivent s'abstenir de manger des œufs; de même les personnes atteintes d'albuminurie ou souffrant d'une maladie de foie.

Pommes de terre à l'eau. — Choisir de préférence la pomme de terre de Hollande : lavez-les, mettez-les dans de l'eau froide salée, couvrez la casserole et laissez bien bouillir.

Servez-les, non épluchées, dans une serviette qui les tiendra chaudes.

Les pommes de terre ainsi cuites se mangent avec toutes

espèces de mets rôtis, viandes bouillies, poisson. Elles tiennent lieu de pain dans certains pays.

Pommes de terre sous la cendre. — Enterrez-les sous des cendres chaudes sur lesquelles vous posez des charbons ardents ; laissez cuire environ une heure.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. — Etant cuites à l'eau salée, épluchez-les toutes chaudes, coupez en rondelles, mettez-les dans une casserole avec du beurre frais, une cuillerée d'eau chaude, sel, poivre, persil haché ; ajoutez, au moment de servir, un jus de citron.

Pommes de terre à la crème. — Préparées comme ci-dessus, servez-les saucées de sauce à la crème.

Pommes château. — Mode d'accommoder les pommes de terre, très en vogue dans les restaurants.

Ayez de grosses pommes de terre de Hollande que vous partagez en deux ou trois et que vous coupez en forme de petites pommes de terre entières ; essuyez-les, salez-les et faites-les cuire très doucement dans du beurre clarifié ; elles doivent demeurer très mielleuses.

Au printemps, on emploie les petites pommes de terre nouvelles.

Pommes de terre à la Monselet. — Manière raffinée de manger le précieux tubercule et dont on attribue la paternité au gourmand écrivain. Ayez de petites pommes de terre de Hollande que vous taillez en rondelles très minces, faites-les rissoler doucement dans du beurre, salez, poivrez.

Faites la même opération à de beaux champignons, sans toutefois les laisser rissoler ; ayez deux grosses truffes cuites dans du vin de Madère, émincez-les, amalgamez-les aux champignons et mettez dans le centre d'un plat ; autour, les pommes de terre.

Pommes de terre au lard. — Coupez en morceaux un quart de lard de poitrine, faites revenir dans du beurre ; lorsqu'il est bien rissolé, mettez une cuillerée de farine, laissez roussir, mouillez d'eau ; salez, poivrez, ajoutez thym, persil, feuille de laurier, au bout de cinq minutes mettez les pommes de terre crues, épluchées et autant que possible d'égale grosseur ; on peut les couper en deux ;

laissez cuire doucement, dégraissez et servez très chaud.

Pommes de terre aux tomates. — Epluchez de grosses pommes de terre, coupez en longueur et mettez-les en couronne sur un plat allant au feu, avec beaucoup de beurre, sel, poivre ; lorsque les pommes de terre sont à demi-cuites, saupoudrez avec du fromage de gruyère râpé ; remplissez le plat avec des tomates dont vous avez soigneusement enlevé les pépins ; mettez par-ci, par-là de petits morceaux de beurre, recouvrez d'une couche de chapelure et achevez la cuisson à four doux.

Pommes de terre bayonnaises. — Pelez, lavez des pommes de terre jaunes, faites-les cuire à l'eau salée dans une casserole couverte, égouttez l'eau, passez à la passoire et assaisonnez de sel, poivre, muscade, ail et échalotes hachés finement; plus quatre ou cinq œufs entiers et du jambon de Bayonne coupé en dés, mélangez bien le tout en ajoutant un fort morceau de beurre fin et faites dorer sous four de campagne.

Pommes de terre en matelotte. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, sel, poivre, persil et ciboule hachés finement, une pincée de farine ; mouillez d'un verre de vin et d'un verre de bouillon ; laissez bouillir dix minutes et ajoutez des pommes de terre cuites à l'eau salée et coupées en rondelles.

Pommes de terre à l'anglaise. — Faites cuire les pommes dans de l'eau salée, épluchez, coupez en rondelles, mettez-les bouillantes sur un gros morceau de beurre très fin et très frais, salez, poivrez, saupoudrez de persil haché.

Pommes de terre en miroton. — Epluchez des pommes crues, coupez en rondelles ; hachez menu une quantité d'oignons; faites roussir du beurre, mettez oignons et pommes de terre, laissez cuire doucement, salez, poivrez.

Pommes de terre en purée. — Epluchez des pommes de terre, lavez-les et mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du beurre, sel, poivre, oignon, laissez cuire et passez à la passoire en mouillant de l'eau de la cuisson et d'un peu de lait; ajoutez un fort morceau de beurre au moment de servir.

Pommes de terre en salade. — Les pommes de terre étant cuites à l'eau salée, épluchez-les et coupez-les en rondelles un peu minces; mettez-les dans un saladier, avec une cuillerée d'eau, deux cuillerées de vinaigre et quatre cuillerées d'huile, sel, poivre, ciboulette, persil hachés; fatiguez longtemps cette salade.

Elle est meilleure, lorsqu'il reste un peu de tiédeur aux pommes de terre.

Pommes de terre farcies. — Ayez de très grosses pommes de terre de Hollande, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et creusez-les avec précaution, de manière à ne leur laisser qu'un centimètre d'épaisseur. Vous avez d'autre part des pommes de terre cuites à l'eau, des échalotes, persil et ciboules hachés, un morceau de lard gras que vous pilez et hachez, un fort morceau de beurre fin ; pilez le tout ensemble, avec poivre et sel et garnissez de cette pâte l'intérieur de vos pommes de terre, de manière à former un dôme; vous les posez sur une tourtière abondamment beurrée, et faites cuire à four moyen.

Pommes de terre frites. — Le grandissime régal de messires les bébés et même des grandes personnes.

Pelez des pommes de terre de Hollande, coupez-les en tranches minces que vous jetez à mesure dans l'eau froide afin qu'elles ne noircissent pas ; égouttez-les et faites-les sécher dans un linge.

Faites chauffer une large friture de saindoux, jetez-y vos pommes de terre, laissez cuire en retournant de temps en temps avec l'écumoire; lorsqu'elles sont dorées, égouttez à la passoire et servez, saupoudrées de sel fin.

Pommes soufflées. — Un mets qu'on réussit rarement chez soi, qui est le triomphe des restaurateurs et qu'on pourrait pourtant obtenir avec un peu d'attention.

Ayez des pommes de terre de Hollande jaunes et longues, coupez les deux extrémités de manière à avoir des morceaux égaux, pelez-les et coupez-les en tranches épaisses d'un demi-centimètre, lavez, égouttez et séchez-les soigneusement. Mettez dans la poêle une friture composée de moitié saindoux, moitié graisse de bœuf fondue ; lorsqu'elle est chaude, sans l'être trop, jetez-y les pommes de terre et laissez cuire quelques minutes en poussant le feu sous la poêle ; remuez-les tout le temps avec une écumoire.

Lorsqu'elles fléchissent sous le doigt, retirez-les et mettez-les dans une passoire en les faisant sauter lorsqu'elles sont un peu refroidies, rejetez-les dans la friture que vous avez laissée sur le feu et qui doit être aussi chaude que possible ; lorsque vous les voyez gonfler, retirez aussitôt, égouttez et servez promptement, saupoudrées de sel.

Les pommes soufflées entourent généralement un chateaubriand.

Pommes de terre paille. — Pelez des pommes de terre très longues, coupez-les en bâtonnets larges d'un quart de centimètre, lavez, égouttez et jetez dans une large friture bouillante ; remuez de temps en temps avec l'écumoire et, lorsque les pommes sont sèches et dorées, retirez, égouttez et servez saupoudrées de sel fin.

Les pommes paille accompagnent à merveille les côtelettes de mouton.

Pommes de terre de Carême. — Faites revenir au beurre des oignons coupés en tranches, mettez ensuite les rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, salez, poivrez, ajoutez du sucre en poudre, un peu de crème et servez au bout de dix minutes.

Pommes de terre au beurre noir. — Vos pommes de terre cuites à l'eau, épluchez-les, coupez-les en rondelles, et servez, saucées d'une sauce au beurre noir.

Pommes de terre aux anchois. — Un plat de maigre très distingué et peu connu.

Ayez des pommes de terre cuites à l'eau salée, épluchez, coupez en rondelles, passez à la passoire, mouillez de la cuisson ; ajoutez un peu de fromage de parmesan râpé, deux blancs d'œufs battus en neige, des filets d'anchois en assez grande quantité ; triturez bien le tout et versez ce mélange dans un moule beurré ; faites cuire à four doux.

Pommes de terre au gratin. — Vous avez de la purée de pommes de terre au beurre, vous la disposez dans un plat allant au four, saupoudrez de chapelure, versez dessus du beurre fondu et faites gratiner au four.

Pommes de terre en croquettes. — Ayez de la purée

de pommes de terre, ajoutez-y, outre une bonne quantité de beurre, des jaunes d'œufs et des blancs, battus en neige; faites des croquettes de la forme et de la grosseur d'un bouchon, roulez-les dans la farine, puis dans du blanc d'œuf battu; faites-les frire à large friture bouillante.

Pommes de terre en timbale (plat sucré). — Vos pommes de terre étant cuites à l'eau salée, passez-les au tamis et mettez-y du beurre très frais et du sucre en poudre; ajoutez un œuf entier, deux jaunes, trois blancs, battus en neige ferme, de la vanille ou du zeste de citron râpé; battez le tout assez longtemps; versez dans un moule beurré et mettez prendre couleur au four.

Pommes de terre en pouding (plat sucré). — Faites cuire à l'eau des pommes de terre, pelez-les, passez-les à la passoire, mélangez-y du beurre fondu, du sucre en poudre, des œufs battus, un peu d'eau-de-vie, du raisin de Corinthe; mélangez bien et placez dans une serviette que vous attachez solidement, afin que rien ne s'échappe.

Faites cuire dans de l'eau bouillante pendant une demi-heure; enlevez le pouding de la serviette et servez, saucé de vin blanc sucré, dans lequel vous aurez mis un peu de beurre fondu.

Pommes de terre au fromage. — Mélangez une bonne quantité de fromage de gruyère râpé et de beurre dans une purée de pommes de terre; mettez gratiner au four; ajoutez quelques blancs d'œufs battus en neige pour rendre plus mousseux.

Pommes de terre mystère (plat sucré). — Ayez de grosses pommes de terre de Hollande, d'égale grosseur; lavez-les et séchez-les dans un linge, enveloppez-les dans une papillotte de papier que vous serrez des deux bouts avec une ficelle, mettez-les sur un lit de cendres rouges, mouillez le papier et recouvrez de cendres avec un peu de braise dessus.

Au bout d'une demi-heure de chaleur égale, vous les déballez, les épluchez et les laissez refroidir.

Enlevez alors à chacune d'elles un petit couvercle que vous mettez de côté; videz à demi l'intérieur de la pomme de terre avec une petite cuillère; mélangez ce que vous enlevez avec du beurre, du sucre en poudre, des jaunes

d'œufs crus ; garnissez de cette pâte les pommes de terre et rebouchez-les de leurs petits couvercles. Mettez sur un plat allant au four, avec une bonne quantité de beurre fondu et clarifié et du sucre en poudre. Servez très chaud, mais n'ayant pas bouilli.

Pommes de terre en gâteau. — Faites cuire au four des pommes de terre très farineuses ; pilez-les et mettez-les dans une casserole avec un gros morceau de beurre fin, un peu de sel, une bonne quantité de sucre en poudre, de la crême fraîche, du zeste de citron râpé, du jus de citron ; triturez bien le tout et laissez devenir presque froid ; ajoutez alors des jaunes d'œufs crus ; la proportion est de six jaunes par livre de pâte ; trois blancs battus en neige et trois autres blancs battus avec du kirsch ; mélangez le tout à nouveau et versez dans un moule beurré que vous mettez au four modéré ; lorsque le dessus est doré, retirez et servez.

Secrets de ménage. — Pour conserver les pommes de terre, il faut les cueillir par un temps sec, enlever la terre et les racines qui tiennent après, les mettre au soleil pendant quatre heures, en les retournant tous les quarts d'heure ; les mettre en tas sur une couche de paille dans un endroit obscur, sec, et où il ne gèle pas. Remuer de temps en temps.

Pour donner l'apparence et le goût de pommes de terre nouvelles aux vieilles pommes de terre, faites-les tremper quatre heures dans de l'eau froide ; retirez-les et mettez-les dans de l'eau bouillante très salée ; lorsqu'elles sont cuites, enlevez l'eau et laissez les pommes de terre se sécher dans leur récipient.

Lorsqu'on les accommode, elles ressemblent absolument à des pommes de terre nouvelles.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Il ne faut pas abuser de la pomme de terre, car elle surcharge et gonfle l'estomac.

Les personnes menant une vie sédentaire feront bien de s'en abstenir.

La manière la plus digestible de la manger est la forme purée.

Les diabétiques feront bien de s'en abstenir, de même les personnes atteintes de maladie d'estomac, d'affections biliaires ou du foie.

Inutile de dire que les personnes obèses doivent redouter la pomme de terre sous quelque forme qu'elle se présente.

Carottes à la sauce blanche. — Raclez, lavez et mettez à cuire dans de l'eau salée de petites carottes nouvelles ; à mi-cuisson, retirez, égouttez et achevez de les mettre au point, en les mettant dans une casserole avec beaucoup de beurre frais, sel, poivre, un peu de sucre en poudre.

Placez les carottes dans un plat et recouvrez-les d'une sauce blanche.

Carottes au jus. — Faites comme ci-dessus, retirez à mi-cuisson et sautez-les à la casserole avec beurre, sel, poivre, ajoutez une certaine quantité de jus de viande.

Carottes aux fines herbes. — Employez le même mode, seulement achevez la cuisson dans un roux mouillé de bouillon ; ajoutez sel, poivre, ciboules, persil hachés, jus de citron et un jaune d'œuf.

Carottes frites. — Faites-les blanchir à l'eau salée, coupez en rondelles et faites frire comme les pommes de terre frites.

Carottes au lard. — Commencez toujours de même, égouttez-les ; faites revenir du lard dans une casserole, mettez vos carottes avec un peu de bouillon, ciboules, persil hachés.

Carottes aux oignons. — Coupez en rondelles un quart d'oignons et trois quarts de carottes ; faites revenir au beurre ; salez, poivrez, saupoudrez de farine, mouillez d'un peu de bouillon ; laissez cuire à petit feu et ajoutez, au moment de servir, un jaune d'œuf, une cuillerée de vinaigre et du persil haché.

Carottes frites. — Epluchez et coupez menu des carottes longues ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez, séchez dans un linge.

Jetez-les dans une friture de beurre ou d'huile, retirez-les, séchez-les vivement et servez, saupoudrées de sucre.

Carottes à la poulette. — Préparez de petites carottes nouvelles, les ratissant soigneusement et les lavant bien.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre ; faites un roux, mouillez d'eau, ajoutez oignons et bouquet garni, sel, poivre, faites bouillir dix minutes, mettez les carottes, laissez cuire doucement et, au moment de servir, enlevez carottes et bouquet et liez d'un jaune d'œuf.

Carottes en gâteau. — Faites cuire les carottes dans l'eau salée ; passez-les au tamis ; mettez-les sur le feu et faites-les dessécher ; mettez-y un peu de crème, une cuillerée de fécule, de la fleur d'oranger prâlinée, du sucre en poudre, quelques jaunes d'œufs, du beurre fondu, les blancs des œufs battus en neige.

Mélangez bien le tout, versez dans un moule beurré et faites cuire au four de campagne ; servez, saupoudrées de sucre en poudre.

Carottes en confitures. — On ne peut l'avoir excellente qu'au moment des vendanges.

Ratissez les carottes, faites-les cuire dix minutes dans de l'eau salée ; mettez-les dans une bassine et couvrez de vin doux ; laissez cuire en écumant fréquemment ; ajoutez du sucre, un peu de cannelle.

La confiture est cuite lorsque vous en déposez une petite partie sur une assiette et qu'elle se fige.

Carottes (sirop de). — Coupez les carottes en morceaux et faites-les bouillir dans de l'eau (la proportion est de deux litres un quart d'eau pour douze litres de carottes) au bout de deux heures et demie, pressez-les dans un tamis et faites cuire pendant cinq heures le jus obtenu.

Carottes en purée. — Vos carottes nettoyées, coupez-les en menus morceaux et faites-les blanchir cinq minutes à l'eau bouillante salée ; retirez, égouttez, finissez-en la cuisson dans du bouillon ; passez au tamis, ajoutez un morceau de beurre, une pincée de farine, sel, poivre, un soupçon de sucre.

Carottes en soufflé (entremet sucré). — Prenez de belles carottes rouges, coupez en morceaux, faites cuire avec beaucoup de beurre, ajoutez sel, poivre, un peu de sucre et de farine ; lorsqu'elles sont bien cuites, passez au tamis, ajoutez du sucre, des blancs d'œufs battus en neige, du zeste de citron, mettez dans un plat beurré allant au feu, saupoudrez de sucre et faites cuire, à four doux, un quart d'heure.

Secrets de ménage pour conserver les carottes. — Les carottes cueillies, nettoyées, coupez-les au collet, enlevez les feuilles et mettez-les entre des lits de paille dans un endroit sec.

Lorsqu'on n'en a pas une grande quantité, on peut les empiler dans des tonneaux avec du sable fin.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Les carottes sont dépuratives.

Elles ne conviennent pas aux diabétiques.

Prendre un verre de jus de carottes chaque matin fait passer le lait des nourrices.

Voici un remède contre l'extinction de voix :

Faites cuire dans de l'eau deux ou trois carottes pendant une demi-heure ; passez à travers un linge fin et ajoutez le double d'eau que vous avez de jus de carottes ; à prendre dans la journée en deux ou trois fois.

Navets à la Béchamelle. — Pelez-les et, s'ils sont gris, coupez en quartiers ; faites blanchir à l'eau bouillante ; retirez, égouttez, finissez la cuisson dans du bouillon et servez saucés d'une sauce béchamelle.

Navets glacés au jus. — Tournez les navets d'égale grosseur, jetez-les un instant dans l'eau bouillante salée, égouttez ; mettez dans une casserole avec du beurre, mouillez de bouillon, ajoutez sel, poivre, un peu de sucre ; laissez bouillir doucement et tomber à glace, enlevez les navets, dressez-les sur un plat, détachez la cuisson avec un peu de bouillon et versez sur les navets.

Navets à l'italienne. — Lorsque vos navets sont à demi-cuits dans de l'eau salée, retirez-les et coupez-les en minces rondelles que vous mettez dans une casserole avec quelques cuillerées de lait, du jus de viande, de la chapelure, sel et poivre ; mettez au four prendre couleur.

Navets au sucre. — Epluchez de très petits navets, faites-les cuire doucement dans du beurre, saupoudrez de sucre, salez, poivrez, mouillez de bouillon et faites cuire à petit feu.

Navets en purée. — Nettoyez, coupez en morceaux et faites blanchir dans de l'eau salée, égouttez ; achevez la cuisson dans du bouillon avec sel, poivre, bouquet garni ;

passez au tamis, lorsqu'ils sont bien cuits, et mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, du sucre en poudre et un ou deux jaunes d'œufs.

Navets à la moutarde. — Opérez comme pour les navets glacés au jus et servez avec une sauce moutarde.

Navets en pouding. — Coupez en tranches de gros navets jaunes, après les avoir épluchés ; jetez dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les, faites-les dessécher sur le feu avec du beurre ; mélangez avec une sauce béchamelle, sel, poivre, laissez bouillir, passez au tamis, ajoutez quelques œufs battus, mettez dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie.

Secrets de ménage. — Les navets se conservent comme les carottes.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — La purée de navets est très digestible.

Les navets sont défendus aux diabétiques.

Chou au lard. — Coupez un chou par quartiers, mettez-le dans de l'eau salée, avec du lard, un morceau de petit salé, sel, poivre ; laissez bouillir, retirez ; faites réduire la cuisson que vous liez avec un morceau de beurre marié de farine et versez sur le chou.

Chou à la Saint-Pierre. — Faites blanchir un gros chou, égouttez-le, étendez les feuilles avec précaution, de manière à ne pas les briser et mettez entre chaque une farce faite de mie de pain trempée dans du lait, sardines, oignons, fines herbes, œufs durs, câpres, sel, poivre, huile, vinaigre ; le tout, haché finement et bien mélangé ; refermez le chou, cousez-le bien dans un morceau de mousseline et faites-le achever de cuire dans un roux clair avec des oignons hachés.

Chou à la crème. — Faites cuire aux trois quarts, dans de l'eau salée, un chou bien blanchi, retirez et égouttez ; coupez en morceaux ; faites un roux blanc, mettez votre chou, salez, poivrez, mouillez de crème ou de lait et laissez cuire doucement.

Chou rouge aux pommes. — Retirez les feuilles et les

côtes dures d'un petit chou rouge, mettez-le cuire avec un peu d'eau, du vinaigre et des oignons hachés ; couvrez, laissez cuire à l'étouffée, mettez-les dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni, beurre et eau, de manière à faire baigner. Etant cuits, égouttez et servez avec une sauce au beurre fondu.

Choux en pain. — Faites blanchir des choux à l'eau bouillante salée, égouttez et pressez fortement, afin d'en faire sortir toute l'eau ; hachez-les finement.

Vous beurrez une casserole et la saupoudrez de chapelure, mettez au fond une couche de chou et au-dessus une couche un peu moins épaisse de chair à saucisses, encore des choux, de la chair à saucisses en vous arrangeant de manière à ce que la dernière couche soit de choux ; couvrez d'une mince barde de lard, faites cuire à four doux ; démoulez et servez, saucé d'une sauce rousse très montée.

Choux au riz. — Prenez le cœur d'un jeune chou, faites-le blanchir, émincez-le, égouttez et mettez-le dans une casserole avec une bonne quantité de bouillon non dégraissé, du riz, sel, poivre, oignons ; laissez bouillir jusqu'à ce que le riz soit cuit et le bouillon absorbé et, aux trois quarts de la cuisson, ajoutez des pommes de reinettes grises, épluchées et coupées en quartiers ; achevez la cuisson et, au dernier moment, ajoutez un bon morceau de beurre, un peu de farine et un filet de vinaigre.

Les choux rouges doivent toujours se cuire dans un récipient en terre, dans une casserole étamée ils changent de couleur.

Choux Saint-Pétersbourg. — Hachez quelques oignons que vous passez au beurre, sans leur laisser prendre couleur; ajoutez des champignons hachés, du persil, également haché, sel, poivre, muscade, deux cuillerées de semoule; laissez cuire, retirez.

Vous avez enlevé les plus belles feuilles d'un chou, coupez le reste en quatre, ou en huit parties, faites blanchir à l'eau salée, égouttez; retranchez les parties dures des morceaux de chou et mettez de la farce entre chaque feuille; chaque morceau doit être assaisonné séparément; enveloppez-les dans une des feuilles réservées, ficelez-les.

Choux-fleurs marinés sauce tomate. — Divisez un

chou-fleur en petits bouquets, faites cuire à l'eau bouillante salée ; tenez un peu croquant. Egouttez et mettez les morceaux sur un plat creux avec sel, poivre, de l'huile, le jus d'un citron. Laissez mariner une demi-heure en retournant de temps en temps.

Trempez ensuite chaque bouquet dans une légère pâte à frire et faites frire à grande friture.

Lorsque les bouquets sont dorés, égouttez-les, mettez-les sur une serviette, entourez de persil et servez avec une saucière de sauce tomate bien relevée.

Choux-fleurs à l'italienne. — Epluchez un chou-fleur par bouquets en coupant les tiges le plus près possible, faites-les blanchir, retirez un peu ferme, égouttez et mettez-en une couche sur un plat allant au feu; mettez des morceaux de jambon et de langue à l'écarlate, des champignons crus, coupés en dés, de la purée de tomates; une couche de choux-fleurs, saupoudrez de mie de pain, arrosez de sauce tomate, mettez quelques morceaux de beurre et faites cuire au four dix minutes.

Choux-fleurs au beurre. — Vos choux-fleurs préparés, faites-les cuire à l'eau salée; retirez, égouttez et faites sauter avec du beurre frais.

Choux-fleurs frits. — Cuits à l'eau salée, égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, un filet de vinaigre; retournez afin qu'ils s'imprègnent de l'assaisonnement.

Démêlez de la farine avec une cuillerée à bouche d'eau-de-vie, deux cuillerées d'huile, deux œufs entiers; ajoutez lait ou eau pour mener à consistance voulue; trempez vos bouquets de choux-fleurs et faites frire à large friture.

Choux-fleurs à la sauce blanche. — Cuits, égouttés, servez avec une sauce blanche.

Choux-fleurs à la crème. — De même, avec une sauce à la crème.

Choux-fleurs au fromage. — Agissez de même et, dans la sauce blanche, mélangez une bonne quantité de fromage de gruyère râpé. Versez la sauce sur les choux-fleurs et faites gratiner sous four de campagne.

Choux-fleurs en salade. — Faites cuire comme à l'ordinaire, égouttez et assaisonnez ainsi :

Vous avez un œuf dur dont vous prenez le jaune que vous délayez avec du vinaigre, de l'huile, sel, poivre et des fines herbes, hachées finement; mélangez avec le chou-fleur en ajoutant ce qu'il faut d'huile et de vinaigre.

Choux-fleurs farcis. — Epluchez, faites blanchir à l'eau salée, retirez, égouttez et mettez-les, tête en bas, dans une casserole garnie de bardes de lard ; faites une farce composée de viande de veau, graisse de bœuf, chair à saucisses, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, œufs frais, mouillez de bouillon et faites mijoter sur le feu jusqu'au moment où la farce est sèche ; remplissez-en tous les interstices du chou-fleur, faites mijoter un quart d'heure et servez.

Choux de Bruxelles maître d'hôtel. — Epluchez soigneusement, lavez, égouttez et faites cuire à l'eau bouillante salée; lorsque les choux fléchissent sous le doigt, retirez, égouttez, faites sauter au beurre avec sel, poivre, ajoutez un peu de farine et servez aussitôt le beurre fondu.

Choux de Bruxelles au jus. — Agissez de même et, au dernier moment, ajoutez le jus d'un rôti.

Choux de Bruxelles aux marrons. — Cuits à l'eau salée, mélangez-les avec des marrons, cuits à la poêle, dépouillés de leurs enveloppes, faites sauter dans beaucoup de beurre.

Choux de Bruxelles à la sauce blanche. — Cuits, comme à l'ordinaire, égouttés, mettez-les dans une sauce blanche.

Choux de Bruxelles à la poulette. — Agissez de même et servez avec sauce poulette.

Choux de Bruxelles au roux. — Faites revenir du beurre et de la farine dans une casserole; et, lorsque vous avez un roux, mouillez de bouillon et laissez mijoter un quart d'heure; mettez alors vos choux cuits à l'eau salée, assaisonnez de sel, poivre et d'un peu de muscade.

Secrets de ménage pour conserver les choux-fleurs. — Coupez-les, en leur laissant environ dix centi-

mètres de tiges et toutes leurs feuilles; suspendez-les dans un endroit sec et sain.

La cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Règle générale, les chou, chou-fleur, chou de Bruxelles et choucroûte sont nuisibles et de digestion difficile.

Choucroûte. — Prenez quatre livres de choucroûte, faites-la cuire douze heures avec sel, poivre, du vin blanc, du bouillon, de la graisse de rôti clarifiée; à mesure que le liquide sèche ajoutez du bouillon ; au bout de huit heures de cuisson, ajoutez un gros morceau de lard maigre fumé et une heure et demi après un gros saucisson de Lorraine.

Servez avec le lard et le saucisson coupé en tranches ou bien autour du bœuf du pot-au-feu.

Asperges. — Sont excellentes aux mois d'avril et de mai.

Il faut les choisir très fraîchement coupées, n'ayant pas de taches couleur rouille, ni de morsures d'insectes.

Il existe trois sortes d'asperges :

L'asperge blanche, qui paraît la première, est très douce.

La violette qui est, sans contredit, la meilleure ; elle doit avoir la tête d'un beau violet et le reste très blanc.

L'asperge verte, la moins grosse de toutes et aussi la moins délicate, a l'avantage de se manger presque entièrement.

Asperges à la sauce blanche. — Les trois quarts des ménagères se contentent de ratisser les asperges, ce qui fait qu'il n'y en a qu'une petite partie de mangeable ; en les épluchant d'assez près, elles sont comestibles jusqu'au milieu.

Donc, épluchez, lavez et coupez les asperges de même longueur, attachez-les par petites bottes.

Faites bouillir de l'eau que vous salez fortement et mettez-y vos asperges ; il faut qu'elles baignent complètement.

Retirez un peu croquantes, égouttez, enlevez les fils, placez sur serviette pliée et servez avec une sauce blanche.

Asperges à l'huile. — Opérez comme ci-dessus, laissez refroidir et servez avec une sauce vinaigrette.

Asperges au jus. — Préparées comme à l'ordinaire, mais coupées très courtes, faites-les mijoter cinq minutes dans du jus de veau dégraissé.

Asperges (Pointes d') aux truffes. — Ayez de très grosses asperges, coupez les pointes à trois centimètres de la tige, faites-les cuire à l'eau bouillante salée.

D'autre part, vous avez une certaine quantité de sauce allemande, à laquelle vous ajoutez un peu d'essence de volaille et de cuisson de champignons, passez à l'étamine, ajoutez un fort morceau de beurre fin et mélangez les têtes d'asperges et quelques truffes cuites coupées en rondelles.

Asperges à la béchamelle. — Servez-les avec une sauce béchamelle.

Asperges au beurre. — Cuites en branches, elles se servent saucées de beurre fondu avec sel et poivre.

Asperges au fromage. — Cuites un peu croquantes, égouttées, passez-les une à une dans de très bon beurre frais fondu, puis, dans un mélange de fromage de gruyère et de fromage de parmesan râpés.

Asperges new-yorkaises. — Coupez en dés une tranche de jambon d'York et faites mijoter dans un peu de jus de viande, de bouillon; salez, poivrez, ajoutez du persil haché; dégraissez et mettez dans cette sauce des pointes de grosses asperges.

Asperges frites. — Ayez une botte de petites asperges vertes, faites-leur faire un tour dans du bouillon, retirez, jetez dans l'eau froide, égouttez, passez à la farine, formez-en de petites bottes que vous tenez très courtes, passez dans de l'œuf battu et faites frire à large friture de beurre clarifié.

Asperges à la Favorite. — Ayez de très grosses asperges que vous coupez de cinq centimètres et faites avec comme à l'ordinaire ; égouttez et tenez au chaud.

Faites fondre un fort morceau de beurre fin, salez, poivrez, ajoutez un filet de vinaigre, deux jaunes d'œufs, faites prendre consistance au bain-marie et versez sur les asperges.

Asperges en petits pois. — De petites asperges vertes, uites dans du bouillon, coupées en petits dés et sautées au beurre, avec sel, poivre, persil haché.

Asperges panade. — Faites fondre du beurre et, lorsqu'il est bouillant, jetez dedans de la chapelure blanche, du sel; laissez un peu mijoter et versez sur des asperges cuites à l'ordinaire.

Asperges aux œufs. — Coupez les asperges à cinq centimètres de la tête et coupez ces morceaux en deux, faites cuire à l'eau salée, retirez très croquantes et passez au beurre avec sel et un peu de sucre; mettez sur un plat et entourez d'œufs pochés.

Pointes d'asperges en pain. — Coupez en dés une ou plusieurs bottes de petites asperges vertes; faites blanchir cinq minutes, à l'eau bouillante salée; égouttez soigneusement et faites sauter au beurre très frais et très fin avec sel, poivre, pointe de muscade et une pincée de sucre en poudre, ajoutez un peu de sauce béchamelle et laissez cuire doucement.

Passez à l'étamine, mouillez cette purée d'un peu de bouillon, d'un œuf entier et de trois jaunes d'œufs, ajoutez un peu de vert liquide pour donner une belle teinte pistache. Beurrez un moule, faites cuire au bain-marie et démontez lorsque le pain est bien refroidi.

Les asperges. Secrets de ménage. — Pour conserver les asperges trois jours, il suffit de tenir les pointes dans l'eau.

Pour les conserver huit jours, il suffit de les enterrer dans du sable humide.

Pour les conserver jusqu'à l'hiver, enlevez la partie blanche et jetez ce qui est vert dans de l'eau bouillante salée; retirez au bout de sept à huit minutes et jetez dans une terrine remplie d'eau froide; laissez un quart d'heure.

Emplissez à demi un vase de terre avec moitié vinaigre et moitié eau; ajoutez sel, des ronds de citron, des clous de girofle et placez vos asperges, soigneusement égouttées; versez dessus du beurre fondu et tenez dans un endroit frais et sec.

Lorsqu'on veut se servir des asperges, on les plonge d'abord dans de l'eau tiède, puis on les rince à l'eau fraîche.

Conservation des asperges (autre manière). — Vous avez des bouteilles à très larges goulots, vous coupez les asperges de manière à ce qu'elles se tiennent debout, bien serrées, la pointe en bas ; lorsque les bouteilles sont remplies, mettez-les dans un récipient contenant de l'eau qui doit arriver aux trois quarts des bouteilles *non bouchées ;* faites chauffer l'eau progressivement et laissez bouillir doucement pendant quinze à vingt minutes.

Mettez alors les bouteilles dans un récipient où il y aura un doigt de hauteur d'eau bouillante, afin d'éviter un refroidissement trop brusque ; les asperges s'étant tassées, il en résulte un vide dans les bouteilles, vous le comblez avec de l'eau bouillante, de manière à avoir du liquide jusqu'au ras du col ; lorsque l'eau est à demi refroidie, bouchez avec un bouchon dans lequel vous aurez fait une petite incision.

La cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — L'asperge a de grandes qualités diurétiques ; elle est également apéritive ; c'est un aliment sain et léger, de digestibilité très grande.

Sirop d'asperges. — Choisir des asperges bien fraîches, enlever les pointes desquelles on peut faire un plat ; ratisser le reste et le couper en petits dés que vous faites cuire dans de l'eau en tenant bien couvert.

La proportion est de une livre et demie pour un litre d'eau ; lorsque les asperges sont réduites en bouillie, passez au tamis fin.

Pour un litre de liquide, un kilo de sucre, laissez bouillir et cuire à 33 degrés, mettez en bouteilles, bouchez, ficelez et tenez dix minutes dans de l'eau bouillante.

Tenir au frais.

Poireaux à la sauce blanche. — Prenez de très gros poireaux que vous épluchez finement, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, retirez lorsqu'ils sont encore croquants et servez avec une sauce blanche.

Poireaux en marmelade. — Ne gardez que le blanc des poireaux, coupez-le en morceaux menus, lavez à plusieurs eaux et faites cuire dans de l'eau bouillante salée, égouttez soigneusement, hachez finement et faites mijoter dans du beurre avec sel, poivre, une pincée de farine, une cuillerée de crème ; au moment de servir, liez avec un jaune d'œuf et servez avec garniture de croûtons frits.

Poireaux au jus. — Cuits dans du bouillon et mis cinq minutes dans un roux léger, mouillé de jus de viande.

Poireaux à l'huile et au vinaigre. — De même, en servant avec une sauce vinaigrette.

Artichauts grillés. — Faites cuire à demi dans de l'eau bouillante salée, retirez, égouttez, enlevez le « foin » et mettez à la place de la chapelure, une cuillerée d'huile, du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre ; placez sur le gril et finissez de cuire à feu très doux.

Artichauts à la sauce blanche. — Le bout des feuilles coupé, le premier rang enlevé, faites-les cuire à l'eau bouillante salée et servez avec une sauce blanche.

Artichauts à la vinaigrette. — De même, servis avec sauce vinaigrette.

Artichauts à la sauce brune. — Cuits de même ; vous servez avec une sauce blanche dans laquelle vous mélangez un roux, mouillé de l'eau de la cuisson des artichauts et d'un peu de jus de viande.

Artichauts sautés. — Prenez de petits artichauts, coupez-en les feuilles très court, enlevez les parties dures, coupez en quatre, enlevez le foin. Faites fondre du beurre dans une casserole, placez les quartiers d'artichauts, feuilles en dessus, salez, poivrez, laissez un peu roussir, arrosez d'un peu de bouillon, ajoutez persil haché, laissez mijoter à feu doux ; enlevez les artichauts, dégraissez la sauce, ajoutez-y un gros morceau de beurre frais et un jus de citron ; versez sur les artichauts.

Artichauts en purée. — Faites cuire comme à l'ordinaire, ne gardez que le fond que vous achevez de faire cuire dans de l'eau salée, avec un peu de farine et un jus de citron ; passez au tamis, mouillez de crème, ajoutez du beurre et un peu de sauce béchamelle.

Artichauts frits. — Apprêtez vos artichauts comme ci-dessus, mettez-les dans une pâte à frire (voir pâtes) et jetez dans une large friture bouillante.

En n'employant que les fonds, on a un plat bien plus délicat.

Artichauts à la Barigoule. — Supprimez le premier

rang des feuilles, écourtez les autres, enlevez les feuilles du milieu et le foin et remplissez le creux du mélange suivant :

Hachez du lard gras, des champignons passés au beurre, oignons et échalotes ; salez, poivrez et amalgamez bien le tout ; entourez les artichauts de bandes de lard, ficelez et placez-les dans une casserole garnie de lard, oignons, carottes en tranches, mouillez de vin blanc, d'eau et de bouillon, par parties égales ; ajoutez un peu de sauce espagnole, laissez cuire doucement pendant une heure et demie, en arrosant fréquemment les artichauts.

Enlevez le lard et les ficelles ; passez la cuisson au tamis, dégraissez et versez sur les artichauts.

Artichauts à la purée de truffes. — Ayez de petits artichauts que vous faites cuire à l'eau bouillante salée ; mettez-les rafraichir dans l'eau froide et enlevez toutes les feuilles de manière à n'avoir que les fonds que vous parez d'égale grosseur.

Ayez de la sauce demi-glace, très réduite, ajoutez-y un peu de madère et un hachis de truffes, cuites au beurre ; versez sur les fonds d'artichauts.

Artichauts aux oignons. — Manière peu connue et excellente de manger les artichauts. Coupez une bonne quantité d'oignons en petits dés que vous faites revenir dans du beurre, salez, poivrez, laissez refroidir dans leur cuisson.

Vous avez des fonds d'artichauts préparés comme à l'ordinaire, vous les remplissez des oignons, les recouvrez d'un mélange de mie de pain et de fromage de gruyère râpé ; faites dorer sous four de campagne.

Secrets de ménage. — Ayez de beaux artichauts que vous coupez en quatre et dont vous enlevez le foin, mettez-les dans de l'eau vinaigrée ; puis faites-les cuire à l'eau bouillante à demi ; retirez, laissez égoutter, enfilez dans une ficelle en formant des guirlandes (avoir bien soin que les artichauts ne se touchent pas), suspendez dans un endroit frais et sain.

On emploie les artichauts dans les ragoûts où ils achèvent de cuire.

Autre manière. Les artichauts, parés comme à l'ordinaire, sont plongés dix minutes dans l'eau bouillante, retirez l'eau du feu et laisser refroidir, enlevez le foin, mettez dans de

grands pots en grès, versez dessus, de manière à ce qu'ils soient entièrement couverts, une couche de saumure concentrée, puis, une couche de beurre fondu ; puis, une heure après, une couche d'huile ; on doit faire tremper les artichauts dans l'eau tiède avant de les manger.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — L'artichaut, s'il n'est pas très nourrissant, est très digestible.

Trente grammes de feuilles d'artichauts sur lesquelles on jette un litre d'eau bouillante et qu'on laisse infuser, coupent les accès de fièvre.

On préconise une décoction de feuilles d'artichauts dans du vin blanc contre l'hydropisie.

Enfin, on affirme que les artichauts crus, mangés à la poivrade, arrêtent les diarrhées (sous toutes réserves).

Oseille en purée au gras. — Epluchez, lavez, hachez l'oseille et jetez-la dans de l'eau bouillante salée; on peut, si on veut, lui adjoindre des épinards ou de la laitue hachée; lorsque l'oseille est cuite, retirez, égouttez, passez à la passoire et mettez dans une casserole avec un fort morceau de beurre, sel, poivre; ajoutez un peu de bouillon ou de jus de viande, un œuf et, au moment de servir, un morceau de beurre très fin.

L'oseille se sert en garniture autour d'un morceau de viande, ou avec des croûtons frits, des œufs pochés.

Oseille en purée au maigre. — Agir de même, seulement remplacer le bouillon ou le jus par de la crème.

Secrets de ménage pour conserver l'oseille. — C'est du quinze septembre au quinze octobre qu'on doit le faire. Hachez-la très menue et faites cuire à l'eau bouillante salée, en ayant soin de remuer tout le temps avec une cuiller de bois; lorsqu'on la sent très épaisse, on la sale un peu plus que pour la manger tout de suite; mettez-la dans des pots de grès et recouvrez d'une épaisse couche de beurre fondu. Si vous voyez surnager de l'eau, lorsque l'oseille est refroidie, c'est signe qu'elle n'est pas assez cuite, alors, l'opération est à refaire.

Autre manière de conserver l'oseille. — Faites cuire l'oseille comme ci-dessus, égouttez; faites-la refroidir dans un récipient de faïence et mettez-la dans des bocaux que vous bouchez; faites cuire au bain-marie un quart d'heure.

Par ce mode de conservation, l'oseille est aussi fraîche que si on venait de la cueillir.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — L'oseille n'est pas supportée par les personnes affectées de maladies des voies biliaires, digestible ou de foie. Elle peut très bien provoquer des crises hépatiques; les goutteux doivent absolument se l'interdire.

Epinards au beurre. — Epluchez, lavez, faites cuire à l'eau bouillante salée, égouttez, passez à la passoire, mettez dans une casserole avec un fort morceau de beurre.

Epinards au jus. — Opérez comme ci-dessus, ajoutez un peu de farine, une goutte de lait et du jus de viande.

Epinards au vin. — Préparez de même, en ajoutant deux cuillerées de vin rouge en place de lait ou de jus, en faisant cuire cinq minutes.

Epinards en salade. — Faites cuire à l'eau salée de beaux épinards, égouttez-les dans un linge, laissez refroidir, assaisonnez comme une salade ordinaire.

(Très facile à digérer et agréable au goût, cette salade, peu connue, est précieuse pour les convalescents.)

Epinards au sucre. — Préparés comme à l'ordinaire, vous les assaisonnez avec du beurre, du sucre en poudre, une pincée de farine et de la crème. Servez avec croûtons frits.

Epinards en rissoles. — Faites comme ci-dessus, en laissant fortement épaissir. Ayez de la pâte de feuilletage mince (voir pâtes), que vous coupez en carrés; mettez sur chacun d'eux une petite cuillerée d'épinards; vous repliez les bords, les mouillez d'eau afin de les souder ensemble, jetez dans large friture et, lorsque les rissoles ont pris couleur, retirez, égouttez et servez, saupoudrées de sucre.

Secrets de ménage. — Pour conserver les épinards, on emploie la même mode que pour l'oseille.

On a souvent besoin de vert d'épinards pour colorer les potages, sauces ou ragoûts; voici la manière de l'obtenir.

Faites cuire une bonne quantité d'épinards avec une pincée de persil et quelques queues de ciboules, passez à l'eau froide, égouttez et pilez à l'étamine.

Cuisine des estomacs délicats. — L'épinard est la première nourriture permise aux convalescents, après les inflammations intestinales. En cas de constipation, manger, le soir, avant de se coucher, des épinards au beurre,

Lentilles à la vinaigrette. — Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, égouttez, laissez refroidir et assaisonnez de vinaigre, huile, sel, poivre, persil haché.

Lentilles au jus. — Jetez dans de l'eau bouillante salée, si elles sont fraîches, ou dans de l'eau froide, si elles sont vertes; laissez cuire, retirez, égouttez et assaisonnez de beurre, sel, poivre et un peu de bouillon.

Lentilles au lard. — Faites cuire comme à l'ordinaire, retirez, égouttez. Vous aurez, d'autre part, fait revenir de petits lardons, mouillez d'un peu de bouillon, ajoutez vos lentilles, salez, poivrez et liez avec une pincée de farine.

Lentilles en purée. — Faites cuire dans de l'eau salée avec sel, poivre, oignons, bouquet garni, carottes; passez au tamis, remettez sur le feu avec un gros morceau de beurre et servez avec croûtons frits.

Haricots blancs nouveaux ou secs à la sauce blanche. — Mis à l'eau bouillante salée ou à l'eau froide, selon qu'ils sont frais ou secs, laissez cuire, retirez, égouttez et laissez mijoter un quart d'heure dans une sauce blanche ; ajoutez, au dernier moment, un jaune d'œuf et une pincée de persil.

Haricots blancs à la maître-d'hôtel. — Etant cuits, faites sauter dans le beurre frais et servez, avec persil haché.

Haricots blancs à la bretonne. — Coupez des oignons en petits dés, faites-les roussir, ajoutez un peu de farine, mouillez de bouillon, ajoutez un bouquet garni ; laissez réduire et mettez vos haricots, cuits et égouttés, mijoter une dizaine de minutes.

Haricots blancs à la moelle. — Faites-les cuire à l'eau salée avec beaucoup d'oignons, égouttez-les et mettez-les à la casserole avec de la moelle de bœuf fraîche ; salez, poivrez et ajoutez un jus de citron.

Toutes les préparations des lentilles s'appliquent aux haricots blancs.

Haricots rouges en matelote. — Mettez dans de l'eau salée, thym, laurier, carottes, oignons, échalotes, persil, céleri, clous de girofle ; laissez bouillir une heure, passez au tamis et, dans ce bouillon de légumes, faites cuire vos haricots, en ajoutant du vin rouge, sel, poivre, un fort morceau de beurre ; liez avec un peu de farine.

Haricots marseillais. — Pilez ensemble un quart de beurre, quelques anchois, deux grosses échalotes, un peu d'ail ; mettez ce mélange dans des haricots blancs, cuits comme à l'ordinaire et égouttés ; ajoutez du persil haché, des cornichons en rondelles, un peu de vinaigre ; laissez mijoter un quart d'heure et servez très chaud.

Haricots rouges au lard. — Faites-les cuire avec un morceau de petit salé ; ajoutez un peu de bouillon, cinq minutes avant de servir.

Les haricots flageolets peuvent s'accommoder de toutes les manières des autres haricots ; mais on les préfère, généralement, sautés à la maître-d'hôtel avec du beurre très fin et très frais.

Haricots blancs à l'huile. — Mettez dans une poêle une bonne quantité d'huile d'olives, faites-y revenir des oignons en tranches, mettez du jus de viande et des haricots cuits et égouttés comme à l'ordinaire.

Haricots fermière. — Apprêtés comme à l'habitude, faites-les mijoter un quart d'heure dans de la crème, salez, poivrez.

Haricots blancs en purée. — Il est préférable d'employer des haricots blancs nouveaux.

Faites-les cuire à l'eau salée, passez à la passoire, en mouillant très peu ; repassez à l'étamine cette purée qui doit être comme de la crème.

Faites revenir des oignons hachés dans du beurre, mélangez à votre purée de haricots, salez, poivrez, laissez mijoter cinq minutes, en remuant tout le temps.

Haricots blancs en purée (autres). — Faites cuire à l'eau salée avec un bouquet garni et des oignons, passez

au tamis, salez, poivrez, ajoutez un gros morceau de beurre et de la crème bien fraîche.

Haricots secs poitevins. — Excellente manière de manger les haricots secs.

Faites-les tremper douze heures à l'eau froide et mettez-les cuire dans de l'eau avec oignons, sel, poivre, gousses d'ail, de la graisse, un clou de girofle, bouquet garni et une cuisse d'oie conservée dans la graisse : au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre.

Haricots verts sautés. — Epluchez, en cassant les deux bouts et en enlevant les fils ; jetez dans de l'eau bouillante salée, et, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, retirez, égouttez et faites faire un tour à la casserole avec un gros morceau de beurre frais ; ajoutez une pincée de persil haché, sel, poivre.

Haricots verts lyonnaise. — Jetez-les trois minutes dans de l'eau bouillante salée ; retirez et jetez dans de l'eau froide ; égouttez.

D'autre part, coupez des oignons en rondelles, faites-les frire au beurre, dans une poêle, et, lorsqu'ils sont roux, ajoutez vos haricots, en y ajoutant persil et ciboule hachés, sel, poivre ; versez sur un plat et dans la poêle mettez une cuillerée de vinaigre et jetez sur vos haricots, après une minute de cuisson.

Haricots verts à la poulette. — Cuits comme à l'ordinaire, jetés dans l'eau froide et égouttés. Mettez-les avec un oignon coupé en tranches et revenu dans le beurre, ajoutez un peu de farine, du bouillon, sel, poivre, persil, ciboules hachés ; ajoutez un jaune d'œuf et un jus de citron au moment de servir.

Haricots verts à l'anglaise. — Les haricots, cuits et égouttés, mettez un fort morceau de beurre sur le plat à servir, versez les haricots, garnissez de persil haché, posez une minute sur cendres et servez à l'instant.

Haricots verts à la crème. — Accommodés à l'anglaise, ajoutez de la crème au moment de servir.

Haricots verts au beurre noir. — Etant cuits et assaisonnés de sel et poivre, mettez-les sur un plat et versez dessus du beurre noir avec filet de vinaigre.

Haricots verts en salade. — Cuits et égouttés, mettez-les dans un saladier et assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre et fines herbes hachées; retournez longtemps.

Haricots panachés. — On nomme ainsi un mélange de haricots verts et de haricots flageolets ou de haricots blancs, assaisonnés avec sel, poivre, persil haché et fort morceau de beurre frais.

Haricots verts à la varsovienne. — En même temps que vos haricots, faites cuire à l'eau salée quelques oignons entiers et quelques pommes de terre épluchées; retirez, égouttez et assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes et gros morceau de beurre frais.

Haricots verts confits (hors-d'œuvre). — Excellent et presque inconnu; préparez-les comme les cornichons en ayant soin de les choisir très fins et en les mettant dans des bouteilles à larges goulots avec du vinaigre, de l'estragon et des clous de girofle.

Secret de ménage pour conserver la teinte verte des haricots. — Il faut bien se garder de couvrir la casserole. Un tout petit morceau de carbonate mis en même temps que les haricots, conserve la couleur verte.

Pour conserver les haricots flageolets. — On agit de même que pour les petits pois; on supprime seulement le sucre.

Deux heures d'ébullition; et, le lendemain, encore une heure.

Secret de ménage pour conserver les haricots verts. — De petits haricots tendres, fraîchement cueillis, épluchez et jetez dans de l'eau froide; retirez et jetez dans de l'eau bouillante salée, laissez faire trois bouillons, retirez et jetez de nouveau dans de l'eau froide où ils doivent refroidir; égouttez soigneusement et mettez dans des pots de grès; une couche de haricots, une couche de sel; terminez par une couche de sel; laissez au sec, le temps de devenir en eau et versez dessus du beurre fondu; lorsque le beurre est figé, mettez une couche d'huile et bouchez soigneusement.

Lorsque vous voulez employer de ces haricots, mettez-les dans de l'eau fraîche afin qu'ils se dessalent, blanchissez-les à l'eau bouillante salée et faites cuire dans un récipient non étamé.

Pour conserver les haricots verts par le dessèchement. — Préparez comme ci-dessus, faites bouillir quelques minutes dans de l'eau salée, égouttez-les soigneusement, placez-les sur des claies et mettez sécher au four, en les y remettant à plusieurs reprises.

Lorsqu'on veut les employer, faites tremper une heure à l'eau froide et faites cuire à grande eau, en mettant en même temps que l'eau.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les personnes atteintes de maladies de foie, biliaires, les obèses, les personnes à occupations sédentaires doivent s'abstenir des haricots blancs, rouges ou flageolets.

Le haricot vert est toléré.

Petits pois sautés. — Ecossez, lavez, égouttez et mettez dans une casserole, avec un gros morceau de beurre, quelques petits oignons, sel, sucre en poudre; ajoutez un peu de bouillon; au moment de servir, ajoutez un jaune d'œuf.

Petits pois à l'anglaise. — Ecossez les petits pois et jetez-les dans de l'eau bouillante salée; faites cuire vivement, afin que les petits pois se conservent verts.

Egouttez et mettez dans un légumier avec un gros morceau de beurre fin et une poignée de persil haché.

Petits pois à la crème. — Faites fondre du beurre, ajoutez-y un peu de farine, les petits pois, puis, un bouquet garni, sel, poivre; laissez mijoter et, lorsque les petits pois sont cuits, égouttez-les; dans la cuisson des pois ajoutez un demi-verre de crème, du sucre, amalgamez le tout, versez sur les pois et mettez au feu cinq minutes.

Petits pois au jambon. — Faites fondre du beurre, laissez roussir, ajoutez un peu de farine, du lard gras coupé en dés; lorsque le lard est doré, ajoutez du bouillon, les petits pois, persil, ciboule, sel, poivre, quelques oignons; laissez cuire à tout petit feu.

Petits pois en purée. — Mettez-les dans l'eau bouillante salée, avec persil, ciboule; lorsqu'ils s'écrasent sous le doigt, passez à la passoire; assaisonnez de sel, poivre, beurre frais; si la purée était un peu claire, ajoutez une cuillerée de farine.

Petits pois à l'espagnole. — Faites revenir de la farine avec du saindoux et des oignons hachés ; lorsque le tout est presque brun, mettez les petits pois, sel, poivre, laissez cuire doucement en mouillant de temps en temps avec une goutte d'eau, juste assez pour que les pois n'attachent pas.

Petits pois au jus. — Lorsqu'ils sont cuits à l'eau salée, égouttez et mettez dans une casserole avec sel, poivre, jus de viande.

Pois secs. — Les pois secs ne s'emploient que pour purée ; il est bon de les faire tremper dans de l'eau froide pendant douze heures avant de les employer.

Secrets de ménage pour conserver les petits pois. — Epluchez de petits pois, mettez-les dans une bouteille à large goulot, ajoutez du sucre en poudre; bouchez et ficelez soigneusement. Enveloppez les bouteilles de foin, placez-les dans une bassine remplie d'eau froide que vous mettez sur le feu et laissez bouillotter une heure ; retirez du feu et laissez refroidir dans l'eau.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les pois, haricots sont toujours très lourds, difficiles à digérer; ils gonflent, sont nuisibles aux personnes sédentaires.

On peut, tout au plus, les manger en purée et en très petite quantité.

Romaine. — Toutes les préparations de la laitue conviennent aux romaines.

Chicorées. — Il en est de même.

Une remarque : pour faire cuire les légumes, mettez dans un petit linge de la mie de pain émiettée ; cela enlève toute amertume.

Laitues au jus. — Enlevez les premières feuilles, mettez le cœur et le reste des feuilles blanchir dans de l'eau salée, retirez, égouttez, hachez légèrement et faites mijoter dans du beurre, du jus de viande, sel, poivre ; servez avec une garniture de croûtons frits.

Laitues farcies. — Ayez des laitues bien pommées, retirez les premières feuilles, lavez, mettez-les dix minutes à l'eau bouillante ; retirez et faites raffermir dans de l'eau froide, égouttez de nouveau, enlevez le cœur.

Vous avez préparé, d'autre part, un hachis de viande et de chair à saucisses, assaisonné d'une pointe d'échalote, sel, poivre, mettez ce hachis dans le vide des laitues, ficelez soigneusement et faites cuire deux heures dans moitié eau, moitié bouillon avec bouquet garni, oignons, carottes, clous de girofle.

Laitues en hachis.— Lorsqu'elles sont cuites à l'eau salée, retirez, égouttez et jetez-les dans de l'eau froide ; lorsqu'elles sont refroidies, égouttez de nouveau et pressez dans un linge ; hachez-les, pas trop finement, et mettez-les dans une casserole avec un gros morceau de beurre, sel, poivre ; ajoutez une pincée de farine, du jus de viande, si vous en avez ; laisser mijoter un quart d'heure et servez avec croûtons frits.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — La laitue est très digestible ; elle est aussi rafraîchissante, calmante, laxative et narcotique.

Les décoctions de laitue sont très utiles.

Du jus de laitue dans de l'eau sucrée et avec un peu d'eau de fleurs d'oranger est calmante.

On fait des cataplasmes de laitue contre les inflammations superficielles, les brûlures, les clous.

Céleri en hors-d'œuvre. — Epluchez un pied de céleri, partagez-le en minces quartiers et servez saucé d'une sauce rémoulade.

Céleri au beurre. — Epluchez et coupez en tranches minces une belle tête de céleri-rave ; faites cuire à l'eau salée, retirez, égouttez, faites sauter au beurre, salez, poivrez et ajoutez une pincée de persil haché.

Céleri au jus. — Préparé comme ci-dessus, retirez de l'eau salée à mi-cuisson et achevez de le mettre au point dans du bouillon.

Faites un roux que vous mouillez dudit bouillon, mettez-y mijoter les branches de céleri ; un peu de truffes hachées font très bien dans le céleri au jus, mais, sauf pour les grands dîners, elles ne sont pas obligatoires.

Pieds de céleri à la moelle. — Vos pieds de céleri épluchés, lavés et coupés de la longueur de quinze centimètres, faites leur faire un tour dans de l'eau bouillante salée, égouttez, mettez rafraîchir dans de l'eau froide,

attachez-les avec une ficelle et mettez-les dans une casserole, avec beurre, bouillon, bouquet garni ; faites bouillir doucement; et, lorsque les céleris fléchissent sous le doigt, mettez-les dans une sauce demi-glace au madère, à laquelle vous ajoutez une partie de la cuisson des céleris, faites bouillir encore un moment et ajoutez, en servant, des rondelles de moelle de bœuf fraîche, pochées dans du bouillon.

Céleri en beignets (plat sucré). — Epluchez et coupez en rondelles, agissez comme à l'ordinaire, égouttez, rafraîchissez, faites faire un tour dans du bouillon ; égouttez de nouveau, laissez refroidir ; mettez-les mariner dans de l'eau-de-vie et du sucre en poudre, trempez-les dans une pâte à frire et faites frire bien dorés ; servez saupoudrés de sucre.

Céleri en purée. — Faites blanchir, à l'eau bouillante salée, des têtes de céleri épluchées et coupées en tranches, achevez la cuisson dans du bouillon ; passez à la passoire ; ajoutez sel, poivre, un peu de farine, du beurre, du lait, du sucre ; plus ou moins selon goût.

Céleri. — Doit être choisi très blanc, sans taches jaunâtres.

Céleri au gratin. — Epluchez soigneusement, lavez, faites cuire à demi dans de l'eau bouillante salée, achevez la cuisson dans du bouillon, en laissant, toutefois, un peu ferme.

Beurrez un plat, placez-y le céleri, couvrez de mie de pain finement émiettée ; arrosez de beurre fondu et faites gratiner sous four de campagne ardent.

Céleri au fromage. — Agissez de même, en mélangeant du fromage de gruyère râpé à la mie de pain.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Le céleri cru est assez difficile à digérer, il est excitant.

On préconise pourtant l'usage du céleri pour les goutteux.

Endives. — Les choisir blanches. Endives en salade.

Epluchez finement et assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre, cuillerée de moutarde.

Cette salade peu connue est excellente.

Endives au lait. — Epluchez, lavez, faites blanchir dans de l'eau bouillante salée, rafraîchissez dans de l'eau, égouttez soigneusement, hachez menu ; mettez à la poêle avec du beurre un peu de farine, sel, poivre, du lait, laissez bouillir un instant et, au moment de servir, ajoutez un jaune d'œuf.

Endives au gras. — Agissez de même ; seulement, mettez du lard fondu en place de lait, un peu de bouillon et supprimez l'œuf.

Concombres. — Concombres à la crème.

Vous les coupez en petits dés, épluchez, arrondissez les angles, jetez dans de l'eau bouillante salée et, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, retirez et jetez dans de l'eau froide ; égouttez et servez dans une sauce à la crème.

Concombres farcis. — Epluchez des concombres, enlevez une partie de l'intérieur avec une cuiller, remplissez de farce cuite (voir farce), mettez dans une casserole avec bardes de lard, tranches de veau, carottes, oignons, thym, laurier, arrosez de bouillon, faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; servez saucés d'une sauce espagnole.

Concombres en salade. — Epluchez, coupez en fines rondelles ; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, oignons en tranches ; laissez en contact quatre heures, enlevez les tranches d'oignons, mettez les concombres dans un torchon, pressez afin d'en extraire le jus ; servez avec du cerfeuil haché, huile, vinaigre, sel, poivre ; bien retourner.

Salsifis à la poulette. — Ratissez-les et jetez-les tout de suite dans de l'eau vinaigrée.

Faites une sauce blanche un peu longue, jetez-y vos salsifis et, lorsqu'ils sont cuits, ajoutez un jaune d'œuf pour lier.

Salsifis frits. — Préparés comme ci-dessus, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée ; retirez un peu croquants, égouttez, coupez en morceaux de cinq centimètres ; faites mariner dans de l'huile, du vinaigre, sel, poivre ; retirez, trempez dans une pâte à frire et jetez-les dans une friture très chaude ; lorsqu'ils sont dorés, égouttez de nouveau et servez saupoudrés de sel avec persil frit.

Salsifis au jus. — Préparés comme d'habitude, cuits à l'eau salée, égouttés, mettez-les dans une casserole avec de la graisse, sel, poivre, un peu de farine ; mouillez de bouillon, laissez un peu mijoter.

Salsifis maître-d'hôtel. — Lorsqu'ils sont retirés de l'eau salée, égouttez et servez avec un fort morceau de beurre frais avec persil et ciboules hachés, sel, poivre.

Salsifis au fromage. — Opérez comme ci-dessus et saupoudrez de fromage râpé.

Les jeunes feuilles de salsifis font une excellente salade.

Salsifis à la mayonnaise. — Cuits dans de l'eau salée, retirés un peu croquants, égouttés, et servir avec une sauce mayonnaise bien relevée.

Salsifis en salade. — Cuits dans l'eau bouillante salée, égouttés, coupés de trois centimètres de longueur, assaisonnés avec sel, poivre, huile, vinaigre, anchois, câpres et tranches de betteraves, ils sont excellents.

Les cardons s'accommodent de même que les céleris ; on les sert surtout à l'espagnole.

Ayez un peu de lard râpé, même quantité de pain, du beurre, faites fondre avec tranches de citron, thym, laurier, clous de girofle, carottes, oignons coupés en tranches, un peu d'eau ; laissez bouillir, en tournant toujours, ajoutez de l'eau au fur et à mesure, salez, écumez (cette préparation s'appelle un blanc). Epluchez vos cardons et mettez-les cuire dans cette préparation, ajoutez-y un peu de sauce espagnole, du consommé : faites réduire à plus de moitié.

Aubergines. — Comme proportions, une demi-aubergine suffit par personne.

Aubergines farcies. — Coupez en deux, dans le sens de la longueur, et enlevez la chair de l'intérieur.

Faites sauter dans l'huile, à feu très vif, et, lorsque les aubergines sont blanches, égouttez.

Hachez la chair enlevée, pressez-la dans un linge pour en enlever l'humidité ; dans l'huile qui a servi à cuire les aubergines, mettez un peu de farine, faites roussir,

mouillez d'un peu de jus, ajoutez la chair d'aubergine enlevée, sel, poivre, fines herbes hachées; faites réduire sur le feu; garnissez les aubergines de cette sorte de farce, mettez-les dans un plat allant au four, en y ajoutant un peu d'huile, de la chapelure; faites cuire feu dessus, feu dessous.

Aubergines frites. — Pelez, coupez en tranches, saupoudrez de sel; laissez-les dégorger un instant, pressez, afin d'en exprimer l'eau; trempez chaque tranche dans une pâte à frire et faites frire dans de l'huile.

Aubergines à la Jingara. — Epluchez, faites cuire à l'eau bouillante salée; égouttez, passez au tamis et mettez dans une casserole avec un gros morceau de beurre, persil, ail, tomates; faites bouillir un moment, repassez au tamis, remettez sur le feu et laissez mijoter; au moment de servir, mélangez avec du fromage de gruyère râpé.

Aubergines grillées. — Coupez en deux, dans le sens de la longueur; saupoudrez de sel, poivre, arrosez de bonne huile d'olive; mettez sur le gril et faites cuire doucement.

Il existe deux espèces d'aubergines:

La violette à gros fruits et l'aubergine blanche de la Chine qui est la plus connue.

Fèves. — On doit les choisir vertes et tendres.

On les fait cuire à l'eau bouillante salée avec un peu de « sarriette »; on les égoutte, on enlève la peau si les fèves sont grosses et on les assaisonne de diverses façons.

Fèves au lard. — Cuites à l'eau bouillante, égouttées, faites-les revenir avec du lard de poitrine coupé en dés, du beurre; lorsqu'elles sont dorées, ajoutez un peu de farine que vous laissez blondir également; mouillez d'un peu du jus de la cuisson et de quelques cuillerées de bouillon; laissez mijoter un moment.

Fèves à la crème. — Faites-les cuire à moitié dans de l'eau bouillante salée; enlevez la peau, achevez de faire cuire dans du beurre, avec persil haché, pincée de sel; mouillez de lait et ajoutez deux jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème.

Fèves en purée au velouté. — Faites-les cuire dans

de l'eau bouillante salée avec un bouquet de sarriette et, lorsqu'elles sont tendres sous le doigt, enlevez la peau ; on les pile au mortier et on les passe au tamis ; ajoutez un peu de velouté, une pointe de muscade ; ajoutez, au dernier moment, de la crème double, un morceau de beurre fin et de petits croûtons frits.

Fèves à la portugaise. — Hachez des oignons que vous faites roussir dans du saindoux ; lorsqu'ils sont très bruns, salez, poivrez, ajoutez les fèves, mouillez de temps en temps avec un peu d'eau, juste assez pour que les fèves ne dessèchent pas.

Secret de ménage pour conserver les fèves. — Enlevez la peau lorsqu'elles sont vertes et faites-les sécher sur des feuilles de papier.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les fèves, comme les haricots, sont de difficile digestion ; elles gonflent l'estomac.

Les diabétiques doivent s'en abstenir.

Crosnes — Légume nouveau qu'on commence à voir sur les marchés ; son goût participe de la pomme de terre et de l'artichaut.

Crosnes au jus. — Lavez à plusieurs eaux, mettez-les dans un torchon avec une pincée de gros sel et frottez vigoureusement, passez-les à l'eau froide et faites-les cuire à l'eau bouillante salée ; retirez-les un peu fermes et faites sauter dans du beurre et du jus de viande ; salez, poivrez.

Les crosnes s'accommodent de toutes les manières usitées pour les carottes.

Betteraves. — Certaines personnes les font cuire à l'eau, mais la cuisson au four est bien préférable.

Il leur faut cinq à six heures de cuisson dans un four pas trop chaud.

Betteraves en salade. — Etant cuites, pelez, coupez en rondelles, assaisonnez-les deux heures à l'avance de sel, poivre, huile, vinaigre.

Betteraves à la paysanne. — Coupez des oignons en

rondelles et faites-les blondir dans du beurre; ajoutez des betteraves cuites et coupées aussi en rondelles un peu épaisses, ajoutez un peu de farine, sel, poivre, un demi-verre de lait, laissez mijoter dix minutes.

Oignons marinés (hors-d'œuvre). — Prenez de très petits oignons que vous épluchez en prenant bien garde de les endommager; enlevez queue et racines; mettez dans un pot de grès avec du vinaigre très fort, en assez grande quantité pour que les oignons baignent; ajoutez de l'ail, de l'estragon, du poivre en grains, quelques piments, des clous de girofle; bouchez et conservez dans un endroit sec et frais.

Oignons glacés pour garniture. — Choisissez des oignons de taille égale.

Mettez-les cinq minutes dans de l'eau bouillante, retirez, jetez dans de l'eau fraîche; enlevez la peau et la première enveloppe blanche; videz un peu l'oignon et mettez dedans du sucre en poudre; placez sur un plat beurré, faites dorer à feu vif, retournez et, lorsqu'ils sont bien colorés, mouillez de bouillon et faites réduire la cuisson, en arrosant fréquemment les oignons.

Oignons en ragoût. — Faites cuire à demi les oignons dans de l'eau bouillante salée, avec thym, laurier, persil, clou de girofle; retirez et achevez de cuire dans un roux que vous mouillez, moitié bouillon, moitié vinaigre; ajoutez un peu de lard râpé, des cornichons en rondelles.

Oignons à la sauce blanche. — Faites cuire de petits oignons blancs dans de l'eau bouillante, salez; égouttez-les, trempez-les dans la farine et mettez-les dans une casserole avec du beurre, du lait; remuez constamment et servez lorsque vous aurez bonne consistance.

Oignons farcis. — Prenez de beaux oignons, bien secs; enlevez la pellicule et faites un trou dans le milieu, en ayant bien soin de ne pas entamer le fond.

Préparez une farce avec des restes de viande mélangés d'un peu de chair à saucisses, assaisonnez de sel, poivre, persil, fromage de gruyère râpé, un peu de beurre; emplissez, avec, la cavité des oignons que vous mettez dans une casserole sur une barde de lard, assez éloignés les

uns des autres pour qu'ils ne se touchent pas ; couvrez la casserole, mettez-la sur feu très doux, mouillez de très peu de bouillon ; et, lorsque les oignons sont dorés et tendres, servez.

Oignons en purée. — Epluchez des oignons, faites-les cuire à l'eau bouillante, égouttez-les, passez-les au tamis et mettez dans une casserole avec un fort morceau de beurre, un peu de farine, mouillez de bouillon, laissez cuire en remuant constamment, passez de nouveau au tamis et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre fin.

Oignons brûlés. — Quoique je n'aime pas les employer pour colorer le bouillon ou les sauces, quelques personnes en faisant encore usage, je crois bon d'en donner la recette.

Enlevez la pellicule de gros oignons, mettez-les au four, dans un plat, avec un peu d'eau ; aplatissez-les au bout de quelques instants, mettez-les ensuite sur une claie dans le four et les y laissez trois ou quatre heures ; au bout de ce temps, sautez-les et, s'ils ne sont pas secs, aplatissez-les de nouveau pour leur faire rendre leur jus ; remettez-les au four et les laissez dessécher jusqu'au lendemain.

Gardez dans un endroit sec.

Secret de ménage pour conserver les oignons. — Cueillez-les avant qu'ils ne soient tout à fait mûrs, c'est-à-dire avant que les tiges soient desséchées ; mettez au soleil pour les sécher et étendez-les sur de la paille dans un endroit sec et frais.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — L'oignon cru, quoi qu'on puisse en penser, est digestif et diurétique ; il aide même à la digestion pour les estomacs paresseux.

Les tempéraments sanguins et bilieux doivent l'éviter.

L'oignon cuit est adoucissant ; on en fait un sirop, des tisanes, convenant en cas de rhume, d'inflammation de la poitrine.

Un oignon écrasé avec du sel et posé sur une brûlure récente empêche les cloques de se former.

Les cataplasmes d'oignons sont excellents pour faire aboutir les clous.

Le cœur d'un oignon cuit sous la cendre et posé sur une dent gâtée apaise fréquemment la douleur.

Du coton trempé dans du jus d'oignon empêche les bruissements d'oreille.

Dans les cas de coliques néphrétiques, du vin blanc dans lequel on a mis infuser des oignons, est bon.

Prendre un verre de vin rouge dans lequel quelques oignons coupés en morceaux, pendant trois jours, et qui a été exposé à l'air, est un bon vermifuge.

Contre la dysenterie on préconise le remède suivant : Faites cuire sous la cendre des oignons épluchés, faites-les mijoter dans 125 grammes d'huile d'olive pour les enfants et 250 grammes pour les grandes personnes. Avaler le tout.

LES CHAMPIGNONS

« *La crainte du Seigneur*, a dit un sage, *est le commencement de la sagesse..* »

« La méfiance du champignon, dit le docteur, est la base de l'hygiène des gourmets. »

Craignez le champignon, *délice des festins*, *que l'art fait*, *chaque jour*, *naître dans nos jardins*; conseille un vieux poète.

Est-ce à insinuer, pour cela, que le champignon doive être banni de notre table ? Oh ! que non pas ! Il ne faut d'excès en rien. Mais ce qu'il faut, c'est « posséder à fond son champignon », comme on « possède ses classiques », et, entre autres choses, ne point user de champignons trop vieux, trop surannés.

Quant à la distinction entre les *bons* champignons et les mauvais, ai-je lu dans un volume de cuisine, il n'existe point de *criterium*, point de procédé sûr, infaillible.

C'est être, il me semble, bien trop affirmatif.

D'une façon générale, on doit éviter de cueillir ceux à la surface desquels on trouve la moindre nuance noirâtre. Exemple : Dans la forêt de Fontainebleau, que de promeneurs, connaisseurs à demi, se sont rendus gravement malades, en se bourrant, inconsciemment, de ces superbes échantillons du genre *agaric*, appelés girolles, que l'on voit éclore un peu partout, après l'ondée !

Le plus sûr préservatif contre l'empoisonnement possible, c'est la macération du champignon dans le vinaigre, l'eau salée, l'huile, l'éther même, l'épluchage méticuleux de la terre, du sable et des plus menues noircissures, l'en-

lèvement de l'épiderme, l'immersion dans l'eau bien bouillante.

Avoir ensuite bien soin de jeter ces liquides en lesquels le champignon a macéré ; car, en les lui retirant, ils ont absorbé tous ses principes vénéneux.

Venons à l'hypothèse de l'empoisonnement d'une personne, par suite de la négligence de toutes ces faciles précautions.

Et d'abord, il faut faire la part de la nervosité des gens. Certaines personnes, d'un tempérament faible, à la seule idée qu'elles auront mangé des champignons douteux, sentent se décupler en elles ce qu'elles auront cru être les symptômes de l'intoxication, et ce qui se résume en réalité à une simple colique, à une anodine indigestion.

Selon l'opinion de maint docteur, l'imagination joue souvent en ceci un rôle énorme !

Faut-il citer, cas analogue, la mort horrible d'un des fils de M. Montigny, l'ex-directeur du théâtre du Gymnase ! Ce pauvre jeune homme fut emporté par un accès de rage authentique, cela pour avoir été mordu par un chien qu'il croyait enragé. Or, l'autopsie de la bête démontra que jamais elle n'avait été atteinte du mal rabique.

Je suppose que l'empoisonnement, ou plutôt l'indigestion, se manifeste de façon bénigne, c'est-à-dire sous forme de lourdeur de tête, malaise général, pesanteur, gonflement, recourez sans retard aux purgatifs, à ceux-là surtout qui agissent rapidement.

Si, plus gravement atteint, le malade a des nausées, des vomissements, des syncopes fréquentes, n'hésitez pas à appeler un médecin ; en attendant son arrivée, administrez, sans nulle crainte, de l'huile de ricin et, au besoin, un lavement de casse, de séné, de sulfate de magnésie.

Champignons grillés à la maître-d'hôtel. — Ayez de très gros champignons de couche, dont vous enlevez la queue au ras de la tête ; lavez à plusieurs eaux ; faites mariner un instant dans sel, poivre, huile, mettez sur un gril que vous posez sur feu très doux ; il faut un quart d'heure de cuisson ; au moment de servir, placez dans chacun d'eux un morceau de beurre frais et une pincée de persil haché menu.

Champignons en purée. — Epluchez, lavez et coupez en petits morceaux ; essuyez soigneusement et assaisonnez

de sel, poivre, muscade ; faites sauter un moment dans du beurre et ajoutez un peu de sauce béchamel ; laissez cuire très doucement et, lorsque les champignons sont tendres, pilez au mortier et passez ensuite à l'étamine ; remettez chauffer, sans laisser bouillir.

Champignons sautés à la bordelaise. — Epluchez, lavez de très gros champignons, coupez-les en tranches épaisses, assaisonnez de sel, poivre et faites rissoler dans du beurre ; ajoutez, lorsqu'ils sont dorés, un peu d'échalotes finement hachées, puis, au moment de servir, du persil haché, un jus de citron, une pointe de poivre de Cayenne.

Champignons (croûte aux champignons). — Faites fondre un bon morceau de beurre, ajoutez une cuillerée de farine, laissez roussir, mettez un peu de cognac ; d'autre part ayez des champignons à courte queue ; faites-les cuire dans du beurre avec sel, poivre, jus de citron, mettez-les ensuite dans le roux, auquel vous ajoutez du jus de viande, du persil haché, un pointe d'ail.

Vous avez des petits pains mollets que vous coupez en deux dans le sens de la longueur ; vous les mettez sauter dans du beurre fondu avec sel, poivre ; placez dans un four tiède, de manière à les faire dessécher et emplissez-les du ragoût de champignons.

Champignons aux tomates. — Coupez des tomates en quartiers et mettez-les à la casserole avec des champignons épluchés et revenus dans du beurre avec des dés de lard ; ajoutez un peu d'huile d'olive, sel, poivre, persil, ciboules, ail et échalotes hachés ; faites cuire vivement.

Cèpes marseillais. — Epluchez soigneusement des cèpes, ne les lavez pas, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans de l'huile et du beurre, par parties égales.

Retirez, égouttez et mettez-les dans une casserole avec du jambon cru, coupé en dés et préalablement revenu dans du beurre, des oignons, des échalotes hachés, une cuillerée de purée de tomates ; ajoutez un peu de sauce espagnole et versez avec garniture de croûtons frits.

Secrets de ménage pour conserver les champignons. — Ayez de beaux champignons très frais ; épluchez et mettez dans une casserole avec beurre, sel, jus de citron.

Lorsqu'ils sont refroidis, placez-les, avec leur jus, dans une bouteille que vous laissez dans l'eau bouillante pendant une demi-heure.

Essence de champignons. — Pour communiquer aux ragoûts le goût des champignons.

Ayez un pot de terre vernissée et mettez dedans une couche de champignons en morceaux, saupoudrez de sel blanc; mettez une couche de champignons, une couche de sel et ainsi de suite ; laissez macérer cinq à six heures ; au bout de ce temps, retournez, écrasez les champignons avec une cuiller; répétez la même opération jusqu'à ce que les champignons soient en purée (il faut environ deux jours) ; ajoutez du poivre noir, couvrez le pot, mettez-le dans de l'eau bouillante et laissez cuire deux heures ; passez au tamis de crin, faites bouillir une minute le jus obtenu ; laissez reposer un jour et une nuit, tirez au clair, mettez dans de petites bouteilles avec une pincée d'épices et une cuillerée à bouche d'eau-de-vie par bouteille.

Cuisine des estomacs délicats. — Le champignon est en général mal supporté par les estomacs qui ne fonctionnent pas régulièrement.

Potiron. — Le potiron doit être choisi d'un beau jaune d'or ; pâle, il n'a pas de goût.

Purée de potiron. — Enlevez les pépins et la peau, coupez en dés, faites cuire dans très peu d'eau ; passez à la passoire; faites revenir dans du beurre un oignon haché ; ajoutez la purée, sel, poivre, laissez mijoter très doucement pendant vingt minutes ; ajoutez, au moment de servir, un peu de crème et jaune d'œuf.

Purée de potiron au fromage. — Agissez comme ci-dessus, mais, en plus, amalgamez du fromage de gruyère et du parmesan râpés, un peu plus de beurre ; mettez dans un plat et faites prendre couleur au four.

Purée de potiron au kirsch. — Epluchez, coupez en morceaux, faites cuire dans un demi-verre d'eau, un kilogramme de potiron bien jaune, remuez constamment jusqu'à consistance de pâte épaisse ; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais et, lorsqu'il est fondu, ajoutez votre purée, un peu de se beaucoup de sucre en

poudre ; laissez mijoter, retirez, versez dedans un bon verre de kirsch, mettez dans un plat, saupoudrez de sucre et glacez à la pelle rouge.

Truffes. — C'est une erreur de croire qu'il faut les choisir très grosses, les moyennes sont beaucoup meilleures.

Elles doivent être rondes, très noires dessus et marbrées de blanc dans l'intérieur, très fermes et ayant un parfum agréable ; on doit les laver à l'eau froide, les brosser avec une brosse de chiendent afin qu'il ne reste pas de sable.

On les pèle soigneusement, et les épluchures sont mises, hachées, dans de la farce.

Truffes au vin de Madère. — Coupez en tout petits morceaux une petite carotte, la moitié d'un oignon, quelques échalotes, faites revenir au beurre, avec un peu de persil, thym, laurier.

Mettez les truffes, mouillez de vin de Madère, ajoutez des épices, fermez hermétiquement la casserole, de manière à ce que la vapeur ne s'échappe pas et laissez cuire une demi-heure.

Retirez les truffes, passez la cuisson au tamis, faites-la réduire, ajoutez un peu de beurre, versez sur les truffes.

On peut employer du champagne en place de madère.

Truffes en ragoût. — Ayez de belles truffes que vous lavez, brossez, épluchez finement ; faites-les mariner dans de l'huile d'olive, poivre ; égouttez, coupez en rondelles un peu épaisses et mettez dans une casserole avec un peu de vin blanc, beurre, sel gros poivre ; lorsque les truffes sont cuites, ajoutez un jus de citron et servez brûlant.

Truffes à l'italienne. — Vos truffes nettoyées, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans du beurre avec échalotes, persil haché, sel, poivre ; mouillez de vin blanc, faites mijoter et servez brûlant.

Truffes au fromage. — Cuites comme ci-dessus, mettez-les dans un plat beurré avec sel, poivre, fromages de gruyère et de parmesan râpés ; faites prendre couleur sous four de campagne.

Truffes sous la cendre. — Bien épluchées, trempez-les

dans du beurre fondu avec fines herbes hachées; enveloppez chaque truffe, une à une, dans une mince barde de lard, puis, dans un papier huilé; enterrez dans de la cendre chaude sur laquelle vous mettez des braises ardentes.

Lorsque les truffes sont cuites, on les dépouille des bardes et du papier et on les sert sous serviette.

Secrets de ménage pour conserver les truffes. — Pelez avec soin et mettez mariner quarante-huit heures dans poivre, sel, épices de tous genres dans un récipient bien bouché; faites chauffer du saindoux, mettez les truffes dedans, pendant une minute; placez-les dans un pot de grès et versez du saindoux dessus, de manière à ce qu'elles soient enterrées complètement.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les goutteux, les arthritiques doivent s'abstenir des truffes qui sont très échauffantes.

Chose bizarre, elles sont de digestion facile.

Tomates. — Les tomates doivent être choisies fermes et d'un beau rouge.

Tomates marinées (hors-d'œuvre). — Coupez en tranches, enlevez les graines, coupez également en tranches quelques oignons, assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre.

Tomates frites. — Coupez en tranches un peu épaisses, serrez légèrement pour en faire partir l'eau, enlevez les semences, saupoudrez de sel, poivre, et mettez macérer dans de l'huile et du vinaigre.

Trempez chaque morceau dans une pâte à frire et jetez-les dans large friture très chaude, de manière à les bien saisir; retirez, égouttez, saupoudrez de sel, entourez de persil frit et servez immédiatement, car, autrement, l'humidité des tomates ramollirait la pâte.

Tomates farcies au maigre. — Ayez de belles tomates très rouges, pas trop mûres, jetez-les dans l'eau bouillante, une minute; retirez, du côté de la quêue, une rondelle, enlevez avec une cuiller, les graines et une partie de la chair; placez les tomates sur un plat percé, l'ouverture en bas.

Mettez dans une casserole, les graines les chairs enlevées,

avec échalotes, ail hachés, sel, poivre; laissez bouillir, réduire, passez au tamis et remettez sur le feu avec beurre et une pincée de farine, laissez épaissir, ajoutez le persil.

Vous beurrez un plat creux et y disposez vos tomates, après les avoir remplies de la purée; arrosez d'huile d'olive, saupoudrez de chapelure et faites gratiner, feu dessus, feu dessous.

Tomates farcies au gras. — Agissez comme pour les précédentes, seulement remplissez-les avec une farce faite de chair à saucisses, viande de veau, mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, ail, échalotes, un peu d'estragon.

Tomates en purée. — Coupez en quartiers, enlevez les graines, mettez-les dans une casserole avec du lard, des débris de tous genres; carcasses de volaille, déchets de viandes, oignons, carottes coupées en rondelles, clou de girofle, céléri; faites cuire à feu doux.

Lorsque les tomates sont presque desséchées, mouillez d'un peu de bouillon; laissez encore mijoter, un moment, passez au tamis. Pour épaissir, on peut ajouter une pincée de fécule.

Secrets de ménage pour conserver les tomates. — Coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine, saupoudrez de sel et laissez en contact pendant douze heures, égouttez, passez au tamis et mettez le résidu dans un linge dont vous nouez les quatre bouts et suspendez, afin de faire encore égoutter; versez la purée qui vous reste dans des bouteilles à large goulot, en laissant toutefois un peu de vide que vous remplissez avec de l'huile d'olive; bouchez soigneusement.

Conserves de tomates (Autres).— Ayez de belles tomates bien saines et pas trop mûres, mettez-les dans un bocal en laissant cinq à six centimètres de vide; versez dessus de l'eau, assez salée pour qu'un œuf puisse y surnager; bouchez soigneusement.

Les tomates farcies sont meilleures réchauffées.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — A moins d'être en parfait état de santé, la tomate n'est pas favorable.

Cornichons. — On doit les prendre petits, fermes et très verts.

Secret de ménage pour conserver les cornichons. — Voici une recette excellente, elle a seulement l'inconvénient de ne pas conserver les cornichons verts.

Frottez les cornichons dans un torchon avec un peu de sel, mettez-les dans une terrine, pendant 24 heures; faites égoutter; placez dans un pot de grès, couvrez de vinaigre très fort; au bout de huit jours ajoutez, de l'estragon, de petits oignons, de l'ail, du piment, du poivre en grains. Bouchez et conservez dans un endroit sec et frais.

Autre recette. — Celle-ci les conserve très verts.

Brossez les cornichons, coupez le bout de la queue, mettez-les dans un récipient avec du sel, retournez souvent pendant deux heures; égouttez-les, versez dessus du vinaigre en assez grande quantité pour qu'ils baignent; lorsqu'ils auront pris une teinte jaune, enlevez le vinaigre que vous faites bouillir sur feu très vif dans un ustensile non étamé, jetez-y les cornichons et lorsqu'ils commenceront à bouillir, remuez ; ils reprennent leur couleur verte ; au bout de cinq minutes, retirez, laissez refroidir, mettez-les dans des vases où ils doivent rester avec estragon, petits oignons, piments, ail, remplissez de vinaigre couvrez; au bout d'une semaine, ils sont bons à manger.

GARNITURES

Financière. — C'est un mélange de foie gras, de rognons et crêtes de coq, de truffes, de quenelles de volaille dans une sauce espagnole.

Toulouse. — C'est, dans une sauce veloutée, des escalopes de foie gras, des truffes, des champignons, des crêtes de coq, des rognons de coq, des ris d'agneau.

Les escalopes, coupées sur un foie gras cuit; les truffes, cuites dans un peu de vin et de glace de viande; les champignons, cuits au beurre et au jus de citron; les crêtes, les rognons, les ris d'agneau, cuits dans de l'eau salée.

Flamande. — Du jambonneau, du lard, des tranches de saucisson, de grosses carottes et de gros navets tournés; des oignons glacés et des choux de Bruxelles, demeurés bien entiers et desséchés à la casserole.

Jardinière. — On appelle jardinière toutes sortes de

légumes cuits à l'eau salée, égouttés et passés au beurre.

Les jardinières sont plus ou moins compliquées; elles peuvent se composer de trois ou quatre sortes de légumes ou de bien plus.

En général, on emploie, pommes de terre nouvelles, petites carottes, haricots verts, haricots flageolets, petits pois et bouquets de choux-fleurs, on peut y ajouter pointes d'asperges, fonds d'artichauts.

Quelques personnes ajoutent des cœurs de laitues cuits dans du jus de viande ou du bouillon.

Milanaise. — C'est du macaroni, cuit dans du bouillon, assaisonné fortement de sel, poivre de Cayenne, fromages de gruyère et de parmesan, de petits morceaux de jambon, de champignons et d'olives; on peut ajouter des truffes.

Observations sur les rôtis. — Je vais donner une règle générale pour les rôtis ; il faut un quart d'heure de cuisson par livre ; lorsque le rôti est de trois livres, on gagne cinq minutes sur l'ensemble, c'est-à-dire qu'il faut quarante minutes au lieu de quarante-cinq, sur quatre livres, on gagne dix minutes; sur cinq livres, un quart d'heure et ainsi de suite; sauf pour le porc, le veau et la volaille qui réclament leur quart d'heure par livre.

Les viandes noires demandent à être vivement saisies. On voit qu'elles sont à point, lorsque la viande offre au toucher une certaine résistance, qu'une petite fumée s'en échappe et que quelques gouttes de sang commencent à tomber.

Ne jamais s'aviser de piquer une viande avec une fourchette ou une lardoire, afin de s'assurer du degré de cuisson; cela ferait échapper le sang et on n'aurait plus qu'un morceau sec.

Les viandes blanches, veau, agneau, volaille, demandent un feu modéré au début; on l'augmente progressivement.

Le meilleur mode pour un rôti est la rôtissoire, placée devant un feu de charbon de bois; mais on peut aussi faire d'excellents rôtis au four, avec un peu de soin et d'attention ; observation : lorsque vous mettez un rôti au four, ayez soin de placer au fond du plat une petite grille sur laquelle vous poserez la viande, afin qu'elle ne trempe pas dans l'eau que vous mettez pour faire la sauce, ce qui l'empêcherait de se dorer; on doit beurrer les viandes partout et non mettre un morceau de beurre à une même place.

On arrose, lorsque la viande est saisie de tous côtés et on sale et poivre.

CHOIX DES VIANDES

Le bœuf. — Il en est de la viande comme du melon que peu de personnes sont aptes à choisir.

Que de gens — qui se disent connaisseurs et se targuent de posséder de l'œil et du nez — du flair, si vous voulez — se sont laissé donner du cheval pour du bœuf et — qui plus est — l'ont consommé, sans s'en apercevoir!

Le bœuf bien sain, bien comestible, se distingue par la couleur rouge-brun vif de sa tranche; sa graisse par sa couleur jaune-clair et sa très grande abondance.

Selon le mets que l'on a à confectionner, on demande soit :

Le *jarret*, excellent pour les consommés, les jus, mais n'offrant pas assez de ressource par lui-même et auquel d'autres morceaux doivent être ajoutés en renfort.

Soit le *filet*, le *faux-filet*, la *noix*, qui fournissent aux ménagères des biftecks de premier ordre.

L'*entre côte*, exquis en grillade ou au four, bien saisi par un feu très vif.

Le *gîte à la noix*, la *tranche*, le *talon du collier*, se recommandent pour le plat dit *bœuf à la mode*.

Le *filet* et le *faux-filet* fournissent encore de bons rostbeafs et aloyaux.

Le *filet*, l'*aloyau* constituent les rôtis proprement dits.

La *culotte*, la *nache*, la *tranche*, le *gîte à la noix*, l'*épaule* sont préférables à tout pour le pot-au-feu, que l'on peut améliorer avec quelques morceaux d'os et un jarret de veau.

BŒUF

Filet de bœuf rôti. — Parez un milieu de filet que vous piquez de fins lardons. Mettez à la broche avec un morceau de beurre, un peu d'eau dans la lèchefrite et une feuille de thym et de laurier; laissez prendre couleur, salez, poivrez et arrosez fréquemment pendant le dernier quart d'heure qu'il est à la broche.

Passez la sauce dans une passoire et servez-la à part dans une saucière.

Filet de bœuf rôti mariné. — Piquez de lardons et

faites-le mariner, vingt-quatre ou quarante-huit heures, dans huile, vinaigre, sel, poivre, thym, laurier, oignons et carottes coupées en rouelles, mettez dans la lèchefrite une partie de la marinade.

Filet de bœuf braisé. — Ayez un milieu de filet que vous piquez de lardons fins et que vous ficelez.

Mettez dans une casserole des tranches de lard, des oignons et carottes coupées en rouelles, un bouquet garni, mettez le filet, salez, poivrez, ajoutez un verre d'eau-de-vie. Couvrez d'un papier beurré et faites cuire, feu dessus feu dessous, pendant trois heures.

Filet de bœuf jardinière. — Agissez comme ci-dessus et servez entouré d'une jardinière.

Filet de bœuf à l'américaine. — Taillez en lardons du jambon d'York, roulez ces lardons dans du persil et de la ciboule, finement hachés, des épices; piquez le filet que vous enveloppez dans une toilette de veau et laissez reposer deux ou trois jours selon la saison.

Faites rôtir le filet comme à l'ordinaire et servez avec la sauce suivante :

Faites fondre du beurre, mettez de la farine, laissez roussir, salez et poivrez au poivre de Cayenne, ajoutez kari, piment, une carotte, un navet; mouillez moitié vin blanc, moitié vin rouge, laissez mijoter; passez au tamis.

Filet de bœuf à la financière. — C'est un filet de bœuf braisé qu'on sert avec une garniture financière (voir *garnitures*).

Filet de bœuf à la milanaise. — De même avec une garniture milanaise.

Filet aux olives. — Avec les olives dénoyautées ajoutées au moment de servir.

Filet à la Godard. — Votre filet paré et piqué, mettez-le dans une casserole avec une mirepoix et deux verres de vin de Marsala; faites cuire doucement pendant deux heures en arrosant fréquemment. Lorsque le filet est cuit, laissez-le au four et couvrez-le d'une couche de glace de viande.

Servez avec une garniture composée de quenelles de volaille, de tranches de langue à l'écarlate, de truffes cuites

au vin de Marsala, de crêtes de coq et de gros champignons tournés, versez sur le tout une sauce Périgueux.

Filet de bœuf Rossini. — Ayez un milieu de filet que vous coupez en escalopes carrées, assez minces, salez, poivrez, faites sauter au beurre.

Faites, d'autre part, un petit roux que vous mouillez de jus de viande et de vin de Madère; faites cuire longtemps et doucement, avec des épluchures de truffes; passez au tamis et mettez sur le feu, avec sel, poivre, champignons sautés, jus de citron, quelques rondelles de truffes *crues*.

Ayez un beau foie gras, cuit dans la graisse, coupez-le en escalopes de même grandeur que vos escalopes de bœuf, faites chauffer au bain-marie et disposez sur un plat, une escalope de foie gras, une escalope de bœuf; saucez avec la sauce.

Faux-filet rôti. — On opère comme pour le filet.

Faux-filet aux choux de Bruxelles. — Mettez votre faux-filet dans une casserole avec du beurre, un peu de madère, de bouillon, poivre, sel, oignons, carottes.

Lorsque le faux-filet est cuit, servez avec une garniture de choux de Bruxelles cuits à grande eau et passés au beurre et de petites saucisses chipolata revenues dans du beurre.

Châteaubriant. — Un mets toujours réussi au restaurant et rarement chez soi; et c'est dommage, car il est excellent.

Voici la *vraie* manière de l'exécuter.

Ayez un beau morceau de milieu de filet, épais de cinq centimètres; aplatissez-le un peu et huilez-le d'huile d'olive des deux côtés.

Mettez chauffer le gril sur un feu clair, placez votre morceau de filet, ne retournez qu'une fois; il faut dix-huit minutes pour une livre de viande, dix minutes du premier côté et huit minutes de l'autre.

Salez, poivrez et servez avec un beurre maître-d'hôtel et une garniture de pommes soufflées.

Filet de bœuf piémontais. — Piquez un beau milieu de filet et mettez-le au four, en l'arrosant avec un peu de madère et de jus de viande.

Ayez des concombres, des tomates farcies et de petites croquettes de riz au safran, entourez le plat de ces garnitures et servez avec sauce madère.

Aloyau braisé. — Enlevez les os, ficelez en forme de carré allongé et mettez dans une casserole avec bardes de lard, mouillez le bouillon de vin blanc, salez, poivrez, couvrez la casserole, retournez au bout de deux heures; laissez encore cuire deux heures, retirez, passez la sauce au tamis dans une saucière.

Aloyau à la bordelaise. — Votre aloyau préparé et ficelé, faites-le revenir dans de l'huile, avec oignons, ail, sel, poivre; lorsqu'il est doré de tous côtés, mouillez d'un verre d'eau, d'un peu de purée de tomates, bouquet garni.

Aloyau au ris de veau. — Enlevez les gros os de l'aloyau, piquez-le de lardons assaisonnés, ficelez-le et mettez-le dans une casserole avec sel, poivre, oignons et carottes en rondelles, bouquet garni; du jus de viande, du vin blanc, un peu de madère; laissez cuire tout doucement pendant six heures.

D'autre part, vous mettez dans une casserole du jus de viande et le jus de la cuisson de l'aloyau (que vous laissez au chaud pendant ce temps); ayez des morceaux de ris de veau blanchis, des fonds d'artichauts, des œufs durs coupés en longueur et farcis, quelques cuillerées de sauce tomate; placez l'aloyau dans un plat, entourez des garnitures et versez la sauce dessus.

Côte de bœuf. — La côte de bœuf est bonne, rôtie; toutefois, elle est souvent un peu ferme; voilà, à mon avis, la meilleure façon de la préparer.

Piquez-la de lardons, passés dans du sel, poivre, persil, ficelez-la, faites-la revenir au beurre, à demi-cuisson, mettez sur la casserole un four de campagne bien garni, retirez, passez la sauce au tamis et la versez sur la côte.

Côte de bœuf aux cœurs de laitues. — Lorsque la côte de bœuf est parée, piquez-la de lardons que vous avez fait mariner quelques heures avec sel, poivre, fines herbes; mettez la côte dans une casserole avec sel, poivre, carottes, oignons coupés en tranche, bouquet garni, un quart de litre de vin de Madère.

Ayez des cœurs de laitues que vous ficelez soigneusement et mettez-les cuire dans la sauce, à peu près vingt minutes avant de servir.

Côte de bœuf toulousaine. — Lorsque la côte est parée

et piquée, faites-la sauter à l'huile sur un feu vif; à mi-cuisson, couvrez du four de campagne; ajoutez des tranches d'oignons frites dans de l'huile, sel, poivre, un demi-verre de bouillon, le jus d'un demi-citron, laisser encore mijoter un moment.

Entrecôte de bœuf grillée. — Cuite sur le gril et servie avec une sauce maître d'hôtel et un entourage de pommes de terre frites.

Entrecôte à la béarnaise. — Cuite de même et servie avec sauce béarnaise.

Entrecôte à l'étouffée. — Faites fondre du lard de poitrine dans une casserole avec un peu de beurre; retirez lorsqu'il est doré, faites un petit roux, mettez l'entrecôte avec sel, poivre, oignons et carottes en tranches, bouquet garni, un peu d'eau-de-vie; laissez cuire tout doucement; dégraissez la sauce avant de servir.

Entrecôte aux champignons. — Faites revenir dans du beurre; retirez; faites un roux, mouillez d'eau-de-vie; ajoutez sel, poivre, bouquet garni; remettez cuire l'entrecôte et ajoutez des champignons, dix minutes avant de servir.

Entrecôte aux olives. — Agissez de même; seulement, mettez des olives dénoyautées en place des champignons.

Langue de bœuf sauce tomate. — Mettez cuire la langue dans le pot-au-feu; coupez-la en tranches minces et servez, saucée d'une sauce tomate, piquante ou aux champignons.

Langue de bœuf à l'italienne. — Enlevez le cornet et les parties grasses de la langue; mettez-la dans une casserole avec bardes de lard, carottes, oignons; mouillez de vin blanc et de bouillon et laissez mijoter deux heures.

Salez, poivrez, ajoutez de la mignonnette, un peu de muscade, du fromage de gruyère et de parmesan râpé, du macaroni cuit dans du bouillon; ajoutez un peu de purée de tomates et de beurre.

Mettez la langue sur un plat, entourez-la de macaroni et de tomates farcies; passez la cuisson au tamis et versez-la sur le tout.

Langue de bœuf sauce hachée. — Faites-la tremper un jour à l'eau froide, en la changeant d'eau plusieurs fois ; jetez-la dans l'eau bouillante ; enlevez la peau, ratissez la langue, piquez de lardons trempés dans sel, poivre, fines herbes et mettez-la cuire dans une casserole avec barde de lard, oignons et carottes en tranches ; retirez-la ; dégraissez la cuisson que vous versez dans un roux ; ajoutez échalotes, champignons, cornichons hachés, sel, poivre.

Langue de bœuf rôtie. — Préparée comme ci-dessus, faites-la cuire dans du bouillon avec lard, bouquet garni, oignons piqués de clous de girofles ; aux trois quarts cuite, retirez, laissez refroidir, piquez de lardons, faites rôtir à la broche et servez avec sauce piquante.

Langue de bœuf au gratin. — Cuite dans le pot-au-feu, coupée en tranches, accommodez-la comme le bœuf au gratin.

Langue de bœuf en papillotes. — Cuite dans le pot-au-feu, coupée en tranches, recouvrez chacune d'elles de la farce suivante : mariez avec de la mie de pain émiettée, du persil, du beurre, sel, poivre, fines herbes hachées, champignons coupés menus ; mettez chaque tranche dans une feuille de papier beurré, posez sur le gril et faites cuire à feu doux.

Langue de bœuf au riz. — Faites-la brunir, mouillez de madère et d'eau ; ajoutez du riz, lavé à plusieurs eaux, sel, poivre de Cayenne, un peu de purée de tomates.

Langue de bœuf au fromage. — Cuite dans le pot-au-feu, coupée par tranches, mettez dans un plat beurré où vous avez déposé une couche de fromage de gruyère râpé, recouvrez de fromage et de petits morceaux de beurre, mouillez de bouillon et faites cuire, feu dessus, feu dessous.

Foie de bœuf grillé. — Coupez par tranches que vous assaisonnez de sel, poivre, mettez sur le gril, retournez ; laissez très peu cuire ; servez deux tranches l'une sur l'autre en mettant entre chacunes d'elles du beurre manié de persil.

Cervelle de bœuf au beurre noir. — Lavez, enlevez la petite peau, les fibres, faites dégorger deux heures à l'eau

tiède ; égouttez, mettez dans une casserole entre deux bardes de lard, avec ciboule, persil, carottes, oignons, un peu de vin blanc et de bouillon, retirez au bout d'une demi-heure, égouttez et versez dessus dans une sauce au beurre noir.

Cervelle de bœuf à la bourgeoise.—Faites cuire dans eau, vinaigre, sel, poivre, carottes, oignons, persil, ciboule, thym, laurier ; retirez, égouttez, faites roussir dans du beurre.

Cervelles de bœuf en matelote. — Cuites comme ci-dessous, en employant du vin rouge ou du vin blanc en place d'eau et de vinaigre ; lorsqu'elles sont cuites, égouttez, passez la cuisson au tamis et ajoutez de petits oignons épluchés et cuits dans du beurre ; liez avec un peu de farine, ajoutez des champignons, remettez les cervelles un moment et servez.

Rognons de bœuf sautés. — Fendez un rognon de bœuf ; ôtez-en les parties nerveuses, nettoyez-le à l'eau bouillante ; émincez-le comme pour des rognons au vin de Champagne ; vous mettrez un morceau de beurre dans une poële avec vos rognons et persil haché, échalotes, champignons, sel et poivre, un peu de muscade.

Vous ferez sauter vos rognons à grand feu, afin qu'ils ne jettent pas leur jus ; vous les liez avec une pincée de farine et les mouillez avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées d'espagnole ; vous les retirez du feu sans les laisser bouillir ; vous les liez avec un morceau de beurre fin et un jus de citron ; servez chaudement, avec des croûtons de pain autour.

Rognons de bœuf à la Chapsal. — Beurrez un plat à sauter ; après l'avoir préparé comme ci-dessus, émincez votre rognon en escalopes, posez vos morceaux de manière qu'il n'y ait qu'un peu d'épaisseur ; assaisonnez de sel, poivre et muscade ; faites partir sur un fourneau modéré ; retournez vos escalopes afin qu'elles soient chauffées également ; incorporez une cuillerée de farine dans le même volume de beurre et à froid ; séparez cette préparation en plusieurs parties ; en les posant sur votre rognon, agitez le tout ensemble ; versez un demi-verre de vin blanc et un quart d'eau-de-vie ; ajoutez une petite poignée de persil haché ; remuez votre casserole et servez.

Cœur de bœuf bourgeoise. — Ayez un cœur de bœuf gras et frais, fendez-le en deux, lavez et essuyez. Piquez de gros lardons et mettez-le dans une casserole avec sel, poivre, bouquet garni, pointe d'ail ; faites cuire à feu doux et, à mi-cuisson, ajoutez quelques morceaux de lard ; un quart d'heure avant de servir mettez, soit du vin rouge, soit du vin blanc, laissez réduire, passez la sauce au tamis et versez-la sur le cœur.

Bœuf à la mode. — Ayez un beau morceau de culotte que vous lardez de lardons assaisonnés ; placez le bœuf dans une casserole avec des tranches de lard, un pied de veau, des oignons, des carottes, bouquet garni, sel, poivre, thym, ail, clous de girofle ; laissez cuire un moment à l'étouffée, mouillez d'un peu de vin blanc et d'un petit verre d'eau-de-vie ; laissez mijotez cinq heures à tout petit feu ; dégraissez la sauce avant de servir.

Gras-double à la Provençale. — Vous prendrez le plus épais du gras-double ; quand il sera lavé et blanchi, vous le gratterez et le laverez à plusieurs eaux ; vous le ferez cuire avec 500 grammes de lard râpé, deux carottes, deux oignons, dont un piqué de quatre clous de girofle ; laurier, thym, ail, gros poivre, persil et deux piments enragés ; vous les mouillerez avec une bouteille de vin blanc et une cuillerée de dégraissis de consommé ; vous ferez cuire votre gras-double pendant huit heures, à petit feu ; vous le laisserez refroidir dans son fond, vous le ferez réchauffer et égoutter ; vous le couperez en filets égaux.

Vous avez préparé d'avance douze oignons coupés en filets, que vous faites frire dans l'huile, avec un peu d'ail et persil haché ; vous égouttez la moitié de votre huile, et faites bouillir votre gras-double avec vos oignons et un peu de fond de cuisson. Les servir le plus chaudement possible après avoir mis dessous des croûtons et des croûtes de pain chapelés, que vous avez trempés dans de l'huile, poudrés de sel et gros poivre et séchés sur le gril.

Gras-double à la Milanaise. — Vous couperez votre gras-double en filets et le ferez cuire comme ci-dessus, avec cette différence de l'oignon frit dans l'huile ; quand votre gras-double sera cuit et bien réduit, vous aurez une soupière dans laquelle vous mettrez des croûtons de pain dans le fond, un lit de gras-double, un de fromage de parmesan râpé et ainsi de suite, il est nécessaire de le faire gratiner.

Gras-double en caisse ou en gratin. — Ayez une caisse ronde de la grandeur d'un plat d'entrée ; faites-la frire dans l'huile ; mettez dans le fond de votre caisse des fines herbes cuites, avec un peu de farce cuite ou quenelle, dressez votre gras-double dessus votre gratin ; mettez un lit de fines herbes et un lit de gras-double ; coupez en ronds de la grandeur d'une pièce de cinq francs, recouvrez votre caisse de fines herbes ; panez-la avec de la mie de pain ; dressez-la avec du beurre fondu ; faites-la gratiner et prendre couleur au four. Au moment de servir, arrosez-la d'une espagnole réduite et servez.

Gras-double à la poulette. — Prenez un morceau de gras-double bien cuit ; coupez-le en morceaux de la forme d'un sou ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons tournés, du persil haché, sel, poivre et muscade, étant bien bouillant, liez-le avec trois jaunes d'œufs et un jus de citron, dressez-le dans un plat, avec des croûtons alentour et servez.

Gras double à la lyonnaise. — Préparez du gras double comme ci-dessus ; vous couperez une douzaine de gros oignons en filets ; faites-les frire dans de bonne friture ; quand votre oignon est jaune, mettez-le égoutter dans une passoire ; mettez votre oignon dans une casserole avec vos morceaux de gras-double ; faites-le mijoter jusqu'au moment de servir ; servez avec des croûtons comme ci-dessus.

Tripes à la mode de Caen. — Videz, grattez, lavez à quatre ou cinq eaux des tripes de bœuf, coupez-les en morceaux de cinq centimètres de long sur trois de large.

Pour une livre et demie de tripes, vous prenez la moitié d'un pied de bœuf que vous coupez aussi par morceaux.

Mettez au fond d'une casserole quelques carottes et oignons coupés en tranches, clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre, thym, laurier ; une couche de morceaux de tripes, quelques morceaux de pied de bœuf, un lit de carottes, oignons, etc., et ainsi de suite ; finissez par un lit de légumes.

Couvrez d'eau, fermez la casserole et laissez mijoter six heures servez brûlant.

Bœuf façon Hambourg. — Ayez une belle culotte de bœuf, laissez-la se mortifier trois jours ; désossez-la et frottez-la fortement de salpêtre et de sel fin.

Placez-la dans une terrine avec sel, poivre, thym, laurier, clous de girofle, etc.

Retournez-la et frottez-la de sel pendant cinq jours; retirez au bout de ce temps, accrochez et laissez égoutter; enveloppez ensuite dans un papier fort et suspendez, assez haut pour que le feu n'y prenne pas, dans une cheminée où on ne brûle que du bois.

Retirez au bout de huit jours et faites cuire comme le jambon.

Se sert sur une choucroûte ou se mange froid.

Queue de bœuf. — Cuite dans le pot-au-feu; coupez-la en morceaux lorsqu'elle est refroidie, trempez-la dans du beurre fondu avec sel, poivre, passez-la à la mie de pain, faites griller et servez avec une sauce ravigote ou Robert.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Bifteck pour convalescents.

Prenez une belle tranche épaisse de bifteck, pas de filet, et mettez-la sur un feu très ardent, afin qu'elle soit saisie et forme croûte immédiatement, retournez et finissez de cuire plus doucement.

Salez et mettez la tranche entre deux assiettes très chaudes; vous avez eu soin de la zébrer de quelques coups de couteau.

Bifteck concentré. — Voici une excellente manière de procurer un bouillon très fort à un malade.

Ayez une livre de bœuf, énervé, dégraissé; coupez en petits morceaux et mettez dans un pot à confiture, dont vous bouchez l'entrée avec une vessie, ficelez et faites cuire quatre heures au bain-marie; il ne faut pas mettre de sel, seulement une carotte pour donner du goût.

Secrets de ménage. — Pour empêcher un rôti de dessécher au four, il faut mettre dans ledit four un bol plein d'eau; la vapeur produite empêche la viande non seulement de se dessécher, mais encore de brûler.

Pour faire réchauffer un rôti, trempez-le dans de l'eau froide et remettez-le au feu doux pendant cinq à six minutes; de cette manière il n'y a pas de différence entre un rôti frais et un réchauffé.

LE VEAU

Au contraire du bœuf, le veau dont la tranche affecte une teinte rouge devra être refusé par toute ménagère clairvoyante.

Le veau comestible sera d'un gris rose, tirant sur le blanc pâle ; sa graisse sera blanchâtre et diaphane.

Le *quasi* et la *longe* se recommandent pour le rôti.

La *noix* et la *rouelle*, pour le *fricandeau*.

La *noix* et la *rouelle* font aussi de succulentes escalopes.

Tendrons de veau en blanquette. — Coupez en petits carrés égaux, faites-les dégorger une heure à l'eau froide ; mettez-les ensuite dans une casserole avec carottes, oignons, clous de girofle, bouquet garni ; couvrez d'eau froide, salez, faites bouillir, écumez. Laissez encore cuire, jusqu'à ce que la viande soit cuite, quoique encore un peu ferme.

Retirez les morceaux que vous tenez au chaud ; faites un roux blanc que vous mouillez de la cuisson, passez au tamis, faites bouillir un moment; retirez, liez avec des jaunes d'œufs, un peu de crème, versez sur le veau, ajoutez un jus de citron et du persil haché.

Tendrons de veau à la Marengo. — Assaisonnez les morceaux de sel, poivre et faites revenir dans l'huile ; lorsqu'ils sont bien dorés, égouttez l'huile, saupoudrez de farine, ajoutez des oignons hachés menus, faites un peu revenir, mouillez de vin blanc, mettez quelques cuillerées de sauce tomate, un peu d'ail broyé, un bouquet garni, des champignons crus ; faites cuire un moment feu dessus, feu dessous et servez avec garniture de croûtons frits.

Rôti de veau saumoné. — Prenez un beau morceau de derrière de veau, désossez-le, frottez-le de salpêtre, mettez-le huit jours dans du sel avec laurier, céleri, thym, oignons, carottes, poivre, poireaux, clous de girofle ; ayez soin de retourner la viande tous les jours. Roulez, ficelez, mettez cuire, avec tous les assaisonnements, dans un demi-litre d'eau, un demi-litre de vinaigre ; lorsqu'il est cuit, laissez refroidir dans son jus, enlevez la ficelle ; entourez d'une

demi-livre de sardines hachées menu, d'oignons et de persil hachés, des câpres,

Arrosez d'huile une fois par jour et, au bout de trois jours, la viande est bonne à manger, froide, à l'huile et au vinaigre.

Rôti de veau. — On agit comme pour le rôti de bœuf.

Veau dans son jus. — Prenez de préférence le morceau de rognon, faites-lui prendre couleur dans du beurre bien chaud ; ajoutez quelques oignons, sel, poivre, bouquet garni, une carotte pour donner du goût, un verre de bouillon ; faites cuire à tout petit feu pendant trois heures.

Epaule de veau farcie. — Désossez et mettez dans tous les vides la farce suivante :

Pilez au mortier une livre de veau, trois quarts de lard, une demi-livre de graisse de veau, des fines herbes ; mélangez une demi-livre de panade au lait, du cerfeuil haché, six jaunes d'œufs, un quart de jambon maigre coupé en dés, sel, poivre, une pointe d'ail et d'échalote.

Veau au vin rouge. — Ayez un morceau de veau, piquez-le de lardons assaisonnés de sel, poivre, persil haché ; faites-le revenir dans du beurre ; lorsqu'il est bien doré, assaisonnez de sel, mouillez d'eau, ajoutez un bouquet garni ; laissez cuire très doucement.

D'autre part, vous épluchez de gros oignons, auxquels vous faites prendre couleur dans du beurre, vous les mettez avec votre veau; plus, un verre de vin rouge, des champignons; liez, au dernier moment, avec un morceau de beurre, manié de farine.

Fricandeau. — Ayez une livre de rouelle de veau que vous piquez, d'un côté seulement, mettez dans une casserole avec oignons et carottes en tranches, bouquet garni, clous de girofle ; mouillez de bouillon et faites cuire au four, en arrosant fréquemment.

Au bout d'une heure de cuisson, dégraissez, passez le jus au tamis, faites réduire et servez sur une farce d'oseille.

Noix de veau aux nouilles. — Piquez de fins lardons, faites revenir, mouillez moitié eau, moitié bouillon ; ajoutez un demi-verre de vin blanc et un petit verre de cognac, quelques oignons, bouquet garni ; laissez cuire douce-

ment; passez la sauce au tamis, remettez sur le feu, et, lorsqu'elle bout de nouveau, jetez dedans une certaine quantité de nouilles fraîches; au bout d'un quart d'heure, elles sont assez cuites.

Noix de veau Pandore. — Ayez une belle noix de veau, parez-la, piquez-la à l'intérieur de gros lardons et de filets de jambon ; mettez-la mariner vingt-quatre heures dans huile, vinaigre, oignons et carottes en tranches, persil, thym, laurier, échalotes, ail, sel, poivre; arrosez et retournez fréquemment.

Faites cuire à la broche ou au four, en arrosant de la marinade.

Servez avec la sauce suivante :

Hachez une bonne quantité de persil et d'échalotes, mettez dans un verre de vinaigre avec sel, poivre, une feuille de laurier.

Faites bouillir le vinaigre et réduire des trois quarts; préparez un petit roux, mouillez-le du jus de la cuisson du veau et du vinaigre réduit; laissez bouillir cinq minutes, passez au tamis et servez en saucière.

Poitrine de veau à la bretonne. — Prenez une large terrine pouvant aller au four; mettez au fond une *claie* en osier, placez dessus une poitrine de veau saupoudrée de sel et de poivre, puis un morceau de porc frais de même grandeur; mettez à four vif et retirez, lorsque le morceau de porc est complètement rissolé.

La poitrine de veau ainsi cuite est tout bonnement exquise.

Fricandeau de veau aux choux. — Epluchez les choux, faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les en pressant bien, afin qu'il ne reste plus d'eau ; hachez-les finement, passez-les à la passoire et faites mijoter un moment, avec du beurre et du jus de viande.

Vous avez, d'autre part, un fricandeau de veau très mince et finement piqué de lardons ; mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, sel, poivre, carottes et oignons, coupés en tranches, persil, bouquet garni, un peu de vin blanc, un verre de bouillon, un verre de jus de viande; laissez cuire deux heures, retirez le fricandeau, passez la sauce au tamis, remettez-y le morceau de viande, laissez mijoter un quart d'heure, feu dessus, feu dessous ; quelques minutes avant de servir, mettez les choux dans la casserole.

Fricandeau macaroni aux champignons. — Faites blanchir du macaroni, égouttez et mettez dans une casserole avec beurre, sel, poivre ; mouillez de jus de viande ; vous avez des champignons nettoyés et coupés en morceaux ; faites-les sauter au beurre avec jus de citron et persil haché, sel, poivre ; au moment de servir, ajoutez ces champignons au macaroni et placez sur le tout un fricandeau cuit comme à l'ordinaire.

Veau aux asperges. — Prenez un morceau de veau, mettez-le revenir dans du beurre ; ajoutez oignons, bouquet garni, sel, poivre, un peu de bouillon ; à mi-cuisson, ajoutez un demi-verre de vin blanc ; au moment de servir, jetez dans ce jus des pointes d'asperges cuites et refroidies, réchauffez une minute et servez.

Escalopes de veau. — Coupez en tranches un morceau de rouelle de veau, trempez-les dans de l'œuf battu, ensuite dans de la mie de pain, faites revenir dans du beurre, salez, poivrez ; servez lorsqu'elles sont bien dorées, avec entourage de tranches de citron.

Escalopes aux champignons. — Mettez les escalopes dans une casserole avec beurre, dés de lard, carottes, oignons en tranches, sel, poivre, bouquet garni ; lorsqu'elles sont cuites, retirez.

Ayez une sauce béchamelle très épaisse, ajoutez-y un hachis de champignons cuits au beurre, une pointe d'ail, un peu de poivre de Cayenne.

Mettez une couche de ce mélange sur chaque escalope, arrosez de beurre fondu, et d'un peu de leur cuisson ; mettez au four cinq à six minutes ; dressez en couronne et, au milieu, placez un hachis de champignons, mélangé d'un peu de purée d'oignons et de quelques truffes.

Escalopes de veau à la purée de céleri. — Saupoudrez-les de sel, faites cuire dans le beurre, en ayant soin qu'elles ne se colorent pas ; égouttez, dressez en couronne, saucez d'une béchamelle et garnissez le milieu d'une purée de céleri.

Ou mettre une purée de navets, de cardons, d'artichauts.

Filet de veau truffé. — Ayez un filet de veau, parez-le et piquez-le de clous de truffes ; faites sauter dans du

beurre, placez dans un plat allant au feu, mouillez de jus de viande, salez, poivrez; laissez cuire, feu dessus, feu dessous ; servez avec un ragoût financière.

Côtelettes de veau en ragoût. — Faites revenir dans du beurre à feu très vif, ajoutez échalotes, persil, ciboule hachés; une poignée de chapelure brune, sel, poivre ; mouillez de bouillon ; laissez cuire à tout petit feu, les côtelettes doivent baigner dans la sauce.

Côtelettes de veau béarnaise. — Assaisonnez-les de sel, poivre ; faites une farce avec lard, chair de veau, mie de pain, persil, échalotes, le tout haché finement ; un œuf entier ; couvrez-en chaque côtelette, saupoudrez de chapelure ; beurrez une tourtière, rangez les côtelettes, ajoutez un peu de bouillon et de jus de citron et laissez cuire longtemps à four doux.

Côtelettes de veau à la gingara. — Piquez vos côtelettes de lard maigre, passez-les au beurre ; foncez une casserole de minces bardes de lard et de tranches de jambon, placez les côtelettes dessus, puis, recouvrez-les de bardes de lard ; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, mouillez avec du bouillon et faites cuire feu dessus, feu dessous ; retirez les côtelettes, passez la cuisson au tamis, mouillez-la de jus de viande ; faites cuire un peu, versez sur les côtelettes, en y mélangeant quelques cuillerées de sauce tomate.

Côtelettes de veau en papillote. — Ayez une grosse côtelette de veau que vous désossez, salez-la, poivrez-la et enduisez-la fortement des deux côtés avec la farce suivante :

Hachez un peu de chair à saucisses, de la mie de pain, persil, ciboule, pointe d'ail, d'échalote, sel, poivre, une cuillerée d'eau-de-vie, un œuf entier ; mélangez bien le tout.

Enveloppez la côtelette dans un épais papier huilé ; parez sur le gril un papier huilé et faites cuire, pendant une heure, à feu très doux.

Côtelettes de veau panées. — Battez du blanc d'œuf avec un peu d'eau, trempez dedans les côtelettes de veau ; passez-les ensuite dans de la chapelure assaisonnée de sel, poivre, persil haché ; mettez-les ensuite dans du beurre très

chaud ; retournez, lorsqu'elles sont dorées, et faites prendre couleur de l'autre côté.

Côtelettes de veau à la gelée. — Les côtelettes parées, piquez-les avec des filets de langue à l'écarlate, des truffes, des lardons ; faites cuire les côtelettes avec de la mirepoix, couvrez la casserole d'un papier beurré et laissez mijoter doucement ; lorsqu'elles sont cuites, retirez, égouttez et laissez refroidir ; glacez-les avec leur sauce dégraissée.

Vous avez de la gelée que vous coupez en tout petits morceaux ; entourez-en les côtelettes et servez froid.

Côtelettes de veau méridionales. — Faites cuire de minces côtelettes de veau dans beurre, sel, poivre, persil et échalotes hachés, les servir sur le ragoût suivant et saucer le tout de la cuisson des côtelettes passée au tamis.

Mettez dans une casserole une barde de lard, une tranche de jambon ; un hachis d'oignons ; couvrez la casserole, faites cuire, en ayant soin que les oignons ne dorent pas.

Quand ils sont à peu près cuits, retirez lard et jambon ; mouillez de bouillon, laissez cuire un peu vivement en remuant tout le temps.

Lorsque les oignons sont presque secs, assaisonnez de sel, poivre, mouillez de nouveau avec du bouillon, laissez mijoter quelques instants, puis, ajoutez un jaune d'œuf et un jus de citron.

Côtelettes de veau diplomate. — Ayez de très petites côtelettes ; lorsqu'elles sont parées, assaisonnez de sel, poivre et faites-les revenir doucement dans du beurre ; retirez-les, essuyez dans un torchon et passez-les à l'anglaise, puis dans un hachis de truffes, et enfin, dans du beurre clarifié ; passez au beurre clarifié très chaud, juste le temps de former une croûte rissolée autour.

Servez en couronne, avec une purée de champignons au milieu.

Tête de veau. Sa cuisson. — Faites-la dégorger à l'eau froide, vingt-quatre heures en hiver, et six heures en été, en changeant l'eau plusieurs fois, désossez-la, retirez la langue et la cervelle.

Mettez bouillir de l'eau dans un grand récipient et mettez-y la tête, pendant vingt minutes ; retirez et faites rafraîchir dans de l'eau froide.

Faites alors, dans la casserole, un petit roux que vous mouillez de six litres d'eau, plus ou moins, selon la grosseur de la tête, ajoutez sel, poivre, thym, laurier, échalotes, persil, clous de girofle, oignons, carottes, un verre de vinaigre ; lorsque l'ébullition est commencée, mettez la tête de veau et laissez cuire deux heures (vous vous assurez, du reste, du degré de cuisson en regardant si la tête fléchit sous le doigt) ; retirez, égouttez, coupez en morceaux et servez avec une sauce vinaigrette ou telle autre, à votre goût.

La tête de veau se mange chaude ou froide.

On peut faire frire les restants d'une tête de veau, en les trempant dans une pâte.

La sauce poulette, la sauce tomate, la sauce matelotte peuvent également se servir avec la tête de veau.

La manière, dite « à la tortue » n'est, en somme, qu'une sauce financière qu'on verse dessus avec écrevisses, cornichons, œufs durs, olives, truffes, champignons, etc., et la langue et la cervelle, coupées en escalopes.

Langue de veau à la broche. — Faites blanchir dans de l'eau salée, vinaigrée, avec carottes, oignons en rondelles, bouquet garni ; enlevez la peau, piquez de lardons, embrochez et faites cuire à feu vif ; servez avec sauce piquante, tomate, etc.

Langue de veau au vin blanc. — La mettre cuire aux trois quarts dans de l'eau salée ; retirez, égouttez, enlevez la peau, coupez la langue en filets minces et mettez-les dans une casserole avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, beurre ; lorsque l'ébullition est commencée, mouillez de vin blanc, laisser mijoter ; la cuisson terminée, dressez les filets sur un plat ; passez la sauce au tamis et ajouter un jus de citron.

Langue de veau jardinière. — Faites dégorger, blanchissez à l'eau bouillante, enlevez la peau, piquez de lardons et mettez dans une casserole avec du lard de poitrine, un peu de jambon, carottes, oignons en rondelles, sel, poivre, bouquet garni, mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon, ajoutez un peu d'eau-de-vie ; couvrez, laissez mijoter, retirez, passez la sauce au tamis ; remettez alors la langue et une garniture jardinière.

Mou de veau en civet. — Faites dégorger, essuyez et mettez blanchir dans de l'eau bouillante salée ; cuisez

ensuite à demi dans de l'eau fortement vinaigrée avec sel, poivre, oignons, carottes en rondelles, bouquet garni.

D'autre part, faites revenir du lard et de petits iognons, avec un bon morceau de beurre, faites un roux brun que vous ajoutez, ainsi que du vin rouge; versez sur le miroton aux trois quarts cuit, retirez et égouttez et laissez finir la cuisson à petit feu.

Rognon de veau à la maître d'hôtel. — Coupez des rognons de veau dans la longueur; salez, poivrez, arrosez de beurre fondu, trempez dans de la mie de pain et faites griller, servez sur un plat chaud, avec une sauce maître d'hôtel.

Rognon de veau au gratin. — On prend pour ce un rognon de veau, ayant cuit avec le carré de veau; coupez-le en tranches minces et mettez-les dans un plat bien beurré en leur intercalant de petites tranches de jambon; salez, poivrez, recouvrez d'un hachis de champignons, de jambon, de lard gras, d'échalotes, persil, sel, poivre et mouillez d'un peu de jus et de vin blanc; semez de la mie de pain sur le tout, arrosez de beurre fondu et faites dorer sous four de campagne.

Foie de veau en papillotes. — Ayez un beau foie de veau bien blond, coupez en tranches régulières, assez épaisses; mettez mariner dans de l'huile avec sel, poivre, ail et persil haché. Retirez le lendemain, enveloppez de bandes de lard et de papier beurré et faites griller.

Foie de veau bourgeoise. — Piquez un beau foie de veau de gros lardons trempés dans sel, poivre, persil haché; mettez une bande de lard dans une casserole, des oignons, des carottes, le foie, bouquet garni, sel, poivre; recouvrez d'une autre bande de lard, mouillez de bouillon, de vin blanc, laissez cuire à petit feu.

Retirez le foie, dégraissez la cuisson, adjoignez-y un roux, mouillez encore d'un peu de bouillon, ajoutez des cornichons hachés et versez sur le foie.

Foie de veau aux oignons. — Ayez des tranches de veau, coupées minces, assaisonnez-les de sel, poivre, persil haché et trempez-les dans de la farine. Ayez de petits oignons que vous faites roussir dans du beurre, ajoutez les tranches de foie, laissez prendre couleur, saupoudrez de persil haché,

un peu de citron et un peu de beurre fondu au dernier moment.

Foie de veau rôti. — Prendre un beau foie de veau gras et blond, le piquer de gros lardons assaisonnés, avec fines herbes, une gousse d'ail, l'envelopper de panne de porc, faire rôtir à feu doux, servir sur son jus dégraissé dans lequel on ajoute du jus de citron.

On peut encore, après l'avoir fait rôtir à nu, le servir avec une sauce piquante, en ajoutant câpres et cornichons.

Foie de veau à l'italienne. — Coupez en tranches minces un beau foie de veau, mettez dans une casserole de l'huile fine, du lard fondu, vin blanc, un lit de persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre; placez dessus une couche de tranches de foie, puis une couche comme la première, et ainsi de même jusqu'à la fin; couvrez le tout de bardes de lard, faites cuire à feu doux dessus et dessous, servez avec une sauce italienne, ou le jus de la cuisson dégraissé.

Foie de veau en pain. — Coupez une demi-livre de lard gras, coupé en morceaux, que vous faites fondre à feu doux dans une poêle, ajoutez-y de l'oignon coupé en rondelles minces, trois quarts de livre de beau foie de veau, sel, poivre, bouquet garni, un peu d'ail ; faites revenir vivement.

Laissez refroidir, pilez au mortier, passez au tamis, ajoutez-y un quart de beurre très frais et très fin, un peu de Madère, un peu de cognac, des truffes hachées. Enveloppez, bien serré dans un linge, mettez cuire dix minutes dans un court-bouillon et placez dans son moule en tassant bien.

Fraise de veau frite. — Blanchie, puis cuite comme la tête de veau; égouttez, laissez refroidir, coupez en morceaux que vous trempez dans une pâte à frire, plongez dans de la friture bouillante; retirez, lorsque les morceaux sont de belle couleur et servez, avec persil frit. On peut faire de même pour les cervelles.

Cervelle de veau en matelote. — Ayez une belle cervelle de veau bien fraîche, faites-la dégorger dans de l'eau froide salée.

Egouttez et jetez-la dans une terrine remplie d'eau bouillante.

Pendant ce temps, faites revenir dans du beurre de petits lardons de lard de poitrine; retirez-les, lorsqu'ils sont dorés et faites un roux dans la cuisson ; mouillez avec du vin blanc, ajoutez un peu d'eau-de-vie, de vinaigre, thym, laurier, persil, ail, échalotes, oignons, le tout haché ; laissez bouillir une demi-heure et ajoutez alors la cervelle, qui doit mijoter environ une demi-heure dans cette sauce; servez, avec croûtons frits.

Cervelle de veau au beurre noir. — Cuite dans un court-bouillon, égouttée, on la sert, saucée d'une sauce au beurre noir.

Cervelle de veau en pain. — Otez la peau d'une cervelle de veau, faites-la blanchir avec assaisonnements; pilez votre cervelle de façon à former une crème ; ensuite ajoutez cinq cuillerées de crème, quatre œufs, les blancs battus en neige, sel et poivre. Le tout bien délayé, versez dans un moule beurré, faites cuire au bain-marie pendant une heure. Démoulez au moment de servir, versez dessus une sauce piquante avec des cornichons hachés ou du jus.

Ris de veau en couronne. — Faites dégorger, et nettoyez vos ris de veau, faites-les blanchir pendant quelques minutes, retirez-les de la casserole, jetez de l'eau froide dessus, afin de les raffermir, coupez-les en tranches minces, garnissez un plat allant au four avec une farce composée de filet de porc, que vous aurez fait revenir, avec sel, poivre, épluchures de truffes ; faites blanchir une cervelle de mouton et hachez le tout ensemble, placez cette farce dans le fond de votre plat, mettez vos tranches de ris de veau sur la farce, en les séparant d'une rondelle de truffe; recouvrez de farce et faites cuire au four.

Servez accompagnés d'une sauce Périgueux, à part dans une saucière. Faute de truffes on peut remplacer par des champignons.

Ris de veau sautés. — Nettoyez les ris de veau et faites-les blanchir, passez dessus de l'eau froide pour les raffermir, coupez-les en rondelles, faites-les sauter dans du beurre bien chaud, avec sel, poivre, et les retournez de temps en temps.

On dresse les ris de veau sur un plat, au milieu duquel on verse une sauce, ou encore un ragoût financière composé de truffes, de quenelles de crêtes et rognons de coq, et de champignons.

Ris de veau à la broche. — Règle générale, les ris de veau doivent toujours dégorger au moins deux heures dans de l'eau froide qu'on change fréquemment.

On doit ensuite les blanchir en les mettant sur le feu dans de l'eau froide salée et en les retirant au bout de deux bouillons, on les jette ensuite dans de l'eau froide et on les éponge dans un torchon.

Piquez-les ensuite de' lardons fins, enveloppez-les de papier beurré, embrochez-les; au bout d'un quart d'heure, retirez le papier afin qu'ils puissent se colorer; arrosez-les avec du jus de veau.

Ris de veau à la russe. — Préparés comme ci-dessus, piquez-les de lardons et de truffes en alternant, mettez-les dans une casserole avec barde de lard, tranche de jambon, carottes, oignons en rondelles, sel, poivre, bouquet garni; lorsqu'ils sont revenus, mouillez avec du jus de veau et laissez tomber à glace; mouillez encore de bouillon et achevez de cuire au four.

Retirez, dix minutes avant de servir, égouttez et passez au four, à sec, afin de rissoler le lard. Vous avez, d'autre part, préparé une garniture composée de petits fonds d'artichauts, passés au jus d'une purée de volaille à la crème, avec hachis de truffes; de quenelles, de farce de volaille à la crème, pochées au bain-marie; de truffes et de champignons saucés d'allemande.

Au moment de servir, mettez les ris de veau au centre du plat, les quenelles autour, les fonds d'artichauts, la purée de volaille et, sur le tout, la purée de truffes et de champignons.

Ris de veau à l'oseille. — Opérez comme pour le fricandeau à l'oseille.

Ris de veau à la poulette. — Vos ris de veau blanchis, achevez de les faire cuire dans une sauce blanche que vous liez, au moment de servir, avec des jaunes d'œufs; ajoutez des champignons cuits au beurre et au jus de citron.

Pieds de veau frits. — Les pieds étant blanchis, cuits, refroidis, coupez-les en morceaux que vous faites mariner une heure dans du vinaigre, sel, poivre; retirez, essuyez, trempez dans une pâte à frire, jetez dans large friture bouillante et, lorsqu'ils sont dorés, servez avec persil frit.

Les pieds de veau peuvent également se servir avec sauce poulette, sauce piquante, sauce tomate.

Queues de veau flamande. — Ayez un chou que vous coupez en quatre et que vous faites blanchir; ayez plusieurs queues de veau, du lard, coupé en tranches, sans les séparer de la couenne; ficelez le lard et le chou et mettez cuire dans du bouillon, avec les queues, sel, gros poivre, bouquet de fines herbes, servez avec le petit lard, les choux.

MOUTON

Une teinte rouge foncé pour la chair, une fermeté et une blancheur irréprochable pour la graisse : tels sont les signes auxquels on reconnaît le mouton le meilleur.

L'agneau aura aussi la graisse blanche et la chair teintée en rose; au delà de trois mois, l'agneau n'est plus de l'agneau.

Que dire du chevreau ?

On devra le choisir avec le même soin et les mêmes pruicipes que le mouton et l'agneau.

Gigot braisé. — Piquez-le de gros lardons, mettez dans une casserole : une bande de lard, sel, poivre, oignons et carottes en rondelles, épices, clous de girofle, thym, laurier, posez votre gigot, mouillez de bouillon, de manière à ce qu'il baigne, ajoutez un verre d'eau-de-vie; laissez cuire tout doucement, pendant six heures; passez la sauce au tamis et versez-la sur le gigot, au moment de servir.

Gigot à la provençale. — Lardé comme ci-dessus, mettez dans une casserole avec un quart de lard râpé et faites dorer. Ajoutez un bouquet garni, un peu d'ail, un verre de vin blanc, un verre de bouillon, un peu de cognac. Couvrez d'un papier beurré et d'un couvercle et laissez mijoter cinq à six heures.

Prenez, d'autre part, une grande quantité de gousses d'ail, trois douzaines environ, faites-les cuire ds de l'eau salée, égouttez-les et passez-les au tamis.

Lorsque le gigot est cuit et dressé sur un plat, dégraissez la cuisson, adjoignez-y la purée d'ail, repassez le tout au tamis et servez dans une saucière.

Gigot de mouton rôti. — Battez avec le couperet ou le plat de la main, afin de l'attendrir, piquez d'ail, beurrez, salez, poivrez, embrochez ou mettez au four; ajoutez un

peu d'eau dans la lèchefrite ou dans le plat; laissez prendre couleur et arrosez; retirez et servez, soit seul, soit avec garniture.

Gigot tricolore. — Vous avez de la purée d'oignons, de la purée de pommes de terre, de la purée de carotte; disposez en trois bandes et mettez dessus un gigot rôti; versez sur le tout la sauce du rôti.

Gigot sauce menthe. — Coupez le manche, enlevez l'os du quasi, ficelez et mettez dans de l'eau froide, de manière à ce qu'il baigne, avec sel, poivre, oignons, clous de girofle, bouquet garni.

Faites bouillir un quart d'heure par livre et servez avec la sauce suivante :

Vous taillez en filets une petite pincée de feuilles de menthe fraîches et la faites blanchir un instant; faites macérer ensuite dans un demi-verre d'eau, un verre de vinaigre, du sucre en poudre; servez en saucière.

Gigot périgourdin. — Coupez des truffes en petits lardons, coupez du lard de la même façon et mettez macérer, dans sel, poivre, persil haché, ciboules, ail. Piquez votre gigot, enveloppez-le de papier et laissez deux jours; enlevez le papier, mettez dans une casserole avec tranches de veau, bardes de lard, laissez cuire à tout petit feu; dégraissez la sauce au moment de servir, et ajoutez une cuillerée de bouillon.

Gigot à la Montaigu. — Beurrez un plat allant au four, garnissez-le de petit salé, en tranches très minces, oignons et pommes de terre, le tout découpé en tranches; ajoutez ail, sel et poivre, vous beurrez un gigot, que vous placez au milieu de ces légumes; versez de l'eau en quantité suffisante pour recouvrir votre gigot, ajoutez un bouquet garni; faites cuire au four très chaud; laissez cuire trois heures, servez dans le plat où le gigot a cuit.

Navarin. — Prenez des hauts de côtelettes, pas trop gras et, recette nouvelle et excellente qui conserve toute la tendreté à la viande, faites-les revenir *à l'eau*; lorsque la viande est bien dorée, mettez-la dans un roux avec sel, poivre, oignons, thym, laurier, échalotes, persil, ail; mouillez d'eau et d'un peu de bouillon à mi-cuisson, ajoutez des pommes de terre de Hollande, entières, si elles ne sont

pas trop grosses, ou coupées en deux, quelques navets; laissez cuire tout doucement, en évitant de remuer.

Haricot de mouton jardinière. — C'est le navarin, dans lequel on met des carottes, des petits pois, des haricots verts et des haricots flageolets.

Côtelettes de mouton à la purée de marrons. — Vos côtelettes parées, aplaties et battues, salez, poivrez; faites cuire à feu vif; lorsque le sang perle, retirez et servez sur une purée de marrons. (Voir *Marrons*.)

Côtelettes de mouton Soubise. — Agissez de même et servez sur une purée d'oignons très épaisse.

Côtelettes de mouton à l'italienne. — Vos côtelettes parées, trempez-les dans un peu de sauce allemande; puis, dans de la fine mie de pain; puis, dans du fromage de gruyère et du fromage de parmesan râpés, ensuite dans des œufs battus, blancs et jaunes; faites fondre du beurre dans une casserole et, lorsqu'il est chaud, mettez les côtelettes, retournez une fois.

Côtelettes de mouton au naturel. — Parez les côtelettes en enlevant le petit bout de l'échine et une partie de la graisse qui garnit l'os; salez, poivrez, faites griller à feu vif et clair, cinq minutes d'un côté et trois de l'autre.

Les côtelettes se servent à la sauce piquante, à la sauce poivrade, à la sauce béarnaise, à la sauce tomate, à la soubise, aux pommes de terre frites, aux pommes de terre sautées, à la purée de pommes, à la jardinière, aux haricots verts, aux haricots blancs, aux haricots flageolets, etc., etc.

Côtelettes de mouton panées. — Trempez-les dans la mie de pain émiettée et assaisonnée de sel, poivre, fines herbes hachées; faites cuire sur un feu, un peu moins vif que pour les côtelettes au naturel.

Côtelettes de mouton bruxelloises. — Hachez un peu de truffes avec de la chair à saucisses, ou mieux, achetez de la chair à saucisses truffée, garnissez les deux côtés de vos côtelettes avec cette farce, enveloppez de toillette de porc et faites griller à feu vif.

Côtelettes de mouton aux cornichons. — Faites cuire

vos côtelettes dans la poêle, avec un peu de beurre et à feu très vif, salez, dégraissez, ajoutez un peu de bouillon, échalotes, fines herbes hachées, rondelles de cornichons, un filet de vinaigre; versez le tout ensemble.

Langue de mouton à la sauce piquante. — Les langues, nettoyées, dégorgées, blanchies, et la peau enlevée, faites-les cuire dans de l'eau salée, avec céleri, carottes, navets, poireaux, oignons, thym, laurier, échalotes, persil.

Lorsque les langues sont cuites, retirez et versez, saucées d'une sauce piquante ou d'une sauce tomate.

Langues de mouton en papillotes. — Les langues, cuites comme ci-dessus, fendez-les en deux et emplissez-les de la farce suivante :

Chair à saucisses, sel, poivre, ail, échalote, persil, le tout haché, de la mie de pain, une cuillerée à café d'eau-de-vie, un œuf entier; faites revenir un peu la farce, avant d'en garnir les langues; enveloppez dans un papier beurré et faites griller à feu doux.

Epaule de mouton aux carottes. — Désossez l'épaule et ficelez-la, en lui donnant une forme ronde.

Faites-lui prendre couleur dans le beurre chaud; retirez l'épaule, faites un roux dans la cuisson, mouillez moitié eau, moitié bouillon, remettez l'épaule, les os et débris, un bouquet garni, oignon avec clou de girofle, des carottes, coupées en rondelles ou mieux, de petites carottes nouvelles; laissez cuire cinq à six heures, à tout petit feu; retirez os, débris, oignon, bouquet, servez avec les carottes autour et la sauce par dessus. L'épaule de mouton se fait rôtie, farcie, aux navets, aux oignons, etc.

Epaule de mouton en chevreuil. — Ayez une belle épaule de mouton, non désossée; mettez-la mariner cinq à six jours (en hiver) dans une marinade composée de moitié vin blanc, moitié vinaigre très fort, de l'huile d'olives, sel, poivre, thym, laurier, échalotes, clous de girofle, carottes, et oignons en rondelles; retournez soir et matin et arrosez fréquemment. Piquez l'épaule de fins lardons, mettez-la en broche, faites rôtir à feu vif en arrosant de la marinade que vous avez versée dans la lèchefrite.

On peut servir avec la sauce, telle quelle ou toute autre à votre gré.

Rognons de mouton à la « Friand ». — Coupez en deux six rognons de mouton, assaisonnez de sel, poivre et faites-les sauter au beurre, très vivement. Retirez, ajoutez un verre de vin blanc à la cuisson des rognons, faites réduire, mettez un peu de sauce demi-glace, un peu de sauce tomate.

Vous aurez fait cuire à part, dans le beurre, de petits oignons et des champignons, vous les jetez dans votre sauce avec les rognons que vous laissez réchauffer, sans bouillir.

Rognons sautés au Champagne. — Opérez comme ci-dessus et mouillez avec un verre de vin de Champagne; finissez la sauce avec un peu de beurre et de glace de viande.

Rognons de mouton brochette. — Prenez-les bien frais et bien gros, partagez-les en deux, sans les séparer, et enlevez, comme à l'ordinaire, la mince pellicule qui les recouvre ; passez au travers une brochette d'argent ou de bois afin que, sous l'action du feu, ils ne se referment pas, passez-les dans du beurre fondu, puis, dans de la mie de pain, assaisonnée de persil, sel, poivre, posez-les sur le gril, du côté ouvert, puis, de l'autre.

On reconnaît qu'ils sont cuits, lorsque le jus s'en échappe, on les pose alors sur un plat chaud et, au milieu de chaque rognon, on pose un morceau de beurre frais, manié de fines herbes ; pressez un citron dessus et servez vivement.

Rognons de mouton aux champignons. — Coupez les rognons en minces rondelles et faites revenir vivement; retirez, tenez au chaud et dans la cuisson faites un roux ; mouillez de vin blanc ou rouge; si on emploie ce dernier, il faut le faire bouillir, avant de l'employer ; ajoutez un bouquet de persil, échalotes et pointe d'ail hachées, laissez bouillir, réduire, enlevez le bouquet ; mettez des champignons passés au beurre et vos rognons, qui doivent réchauffer, sans bouillir.

Cervelles de mouton à la sauce blanche. — Les cervelles dégorgées, blanchies et rafraîchies, vous achevez de les cuire dans une sauce blanche tenue claire, dans laquelle vous ajoutez des oignons, thym, laurier, filet de vinaigre ou jus de citrons; avant de servir, retirez les cer-

velles, passez la sauce, liez-la avec un jaune d'œuf et ajoutez des champignons cuits au beurre.

Les cervelles de mouton s'accommodent au beurre noir, frites, enfin des mêmes manières que les cervelles de veau ou de bœuf.

Pieds de mouton au fromage. — Échaudez-les, blanchissez-les et épluchez-les de leurs poils en enlevant, bien entendu une petite touffe cachée dans la séparation du pied, enlevez le gros os et mettez dans une casserole avec beurre, champignons, persil, ciboules hachées, sel, poivre; mouillez de bouillon, laissez cuire, ajoutez filet de vinaigre, dressez sur un plat, couvrez avec de la farce de godiveau, de l'œuf battu, versez, dessus du pain et du fromage de gruyère râpé; faites prendre couleur au four.

Pieds de mouton poulette. — Préparés comme ci-dessus, vous les faites cuire dans un blanc, pendant cinq à six heures; égouttez et servez avec une sauce poulette.

Queues de mouton braisées. — Coupez le petit bout, mettez-les dans une casserole avec carottes, oignons coupés en rondelles, clous de girofle, bouquet garni; mouillez d'eau, ajoutez un verre d'eau-de-vie, sel, poivre, un morceau de pied de veau, couvrez et laissez mijoter quatre heures; retirez les queues, passez la sauce, faites-la réduire et remettez les queues réchauffer dedans.

Queues de mouton frites. — Agissez comme ci-dessus, trempez-les dans de la mie de pain émiettée, salée, poivrée et persillée; trempez ensuite dans de l'œuf battu, encore dans de la mie de pain et faites frire bien doré.

Servez avec sauce piquante, tartare, poivrade, etc., ou simplement entourées de persil frit.

Les queues de mouton se servent aussi avec de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée de pois cassés, de lentilles, de pommes de terre, etc.

Agneau. Quartier d'agneau rôti. — Piquez avec des lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, roulez dans de la mie de pain, enveloppez de papier beurré, faites rôtir à la broche; retirez le papier, cinq minutes avant de servir, afin de prendre couleur; servez avec le jus de la lèchefrite, dans lequel vous mettez un jus de citron.

Agneau en ragoût. — Désossez plusieurs épaules d'a-

gneau, coupez-les en petits morceaux. Faites revenir dans du beurre de petits dés de lard de poitrine; lorsqu'ils sont colorés, retirez-les et mettez à leur place les morceaux d'agneau; lorsque ceux-ci ont également pris couleur, remettez le lard, des oignons, coupés en dés, une demi-livre de riz Caroline blanchi; mouillez de bouillon, de manière à couvrir; ajoutez un peu de poivre de Cayenne, bouquet garni, quelques tomates fraîches, si on est dans l'été, ou bien de la purée de tomates de conserve; faites cuire au feu doux.

Poitrine d'agneau « Jeanne d'Arc ». — Ayez deux ou trois poitrines d'agneau, parez-les et ficelez-les. Mettez une épaisse tranche de jambon dans le fond d'une casserole, placez dessus les poitrines, puis quelques lardons; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre; mouillez moitié eau, moitié bouillon, couvrez, faites cuire à feu doux pendant deux heures; retirez les poitrines, laissez-les refroidir, passez-les dans du beurre fondu, ensuite dans de la mie de pain et mettez-les sur le gril, recouvertes d'un four de campagne; servez avec sauce piquante.

Agneau en blanquette. — Faites rôtir un gigot d'agneau; lorsqu'il est cuit et froid, enlevez les chairs, dont vous ôtez les nerfs et les peaux; coupez la viande en morceaux à peu près égaux et mettez dans une casserole avec des champignons émincés et sautés au beurre; versez sur le tout une sauce veloutée et, au moment de servir, liez avec deux jaunes d'œufs.

Agneau entier rôti. — Ayez un agneau entier, désossez le collet jusqu'au renfoncement des deux épaules, cassez vos poitrines par le milieu, et bridez vos épaules assujetties à une grosse brochette de bois; quant à vos deux gigots, vous casserez les os au milieu des noix, et croiserez les deux manches des gigots; couchez votre agneau sur broche, en traversant la broche dans le milieu du corps de l'agneau, avec un fort attelet bien assujetti avec de la ficelle sur le ventre de votre agneau; vous attacherez votre agneau avec une aiguille à brider et double ficelle, tant à la broche qu'à l'attelet, au défaut des deux épaules et au bout des filets; couvre-le de bardes de lard et de papier beurré; faites-le tourner pendant deux heures, retirez-en le papier; faites-lui prendre une belle couleur; servez-le comme gros relevé, avec du jus dessous.

Côtelettes d'agneau. — Les côtelettes d'agneau sont ce qui s'emploie le plus fréquemment; elles se prêtent à beaucoup de combinaisons et peuvent se servir aussi bien dans les dîners simples que dans les galas.

Côtelettes d'agneau à la Périgourdine. — Assaisonnez-les de sel, poivre, faites-les sauter dans du beurre et retirez-les, très saignantes.

Laissez refroidir et enduisez-les d'une farce de volaille truffée; mettez-les dans un plat beurré, arrosez-les de beurre fondu et laissez-les au four pendant cinq minutes; servez, saucées d'une sauce Périgueux.

Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges. — Agissez comme ci-dessus, seulement laissez cuire les côtelettes un peu plus et servez, saucées d'un ragoût de pointes d'asperges.

Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges. — Faites cuire deux poitrines d'agneau avec bardes de lard, sel, poivre, oignons, carottes en tranches; retirez, laissez-les refroidir; coupez en morceaux; vous faites réduire la cuisson, à laquelle vous ajoutez un ragoût de pointes d'asperges, puis, au dernier moment, les morceaux de poitrine et les croûtons frits.

Côtelettes d'agneau à la purée de cardons. — Les côtelettes parées, panez-les et faites-les griller; servez, saucées en couronne et mettez au centre une purée de cardons.

Côtelettes d'agneau jardinière. — Agissez de même et servez avec une jardinière.

Côtelettes d'agneau à la purée de marrons. — Toujours la même méthode; servez sur purée de marrons.

Bouchées de ris d'agneau à la financière. — Faites dégorger à l'eau froide, jetez dans l'eau bouillante et retirez, après deux bouillons; coupez en dés, ainsi que les truffes, des champignons, des quenelles; faites revenir le tout au beurre, ajoutez un peu de vin de madère et de sauce demi-glace; laissez mijoter une demi-heure et servez, dans des croûtes à bouchées.

Agneau et chevreau. — Les yeux de l'agneau doivent être brillants, non enfoncés et ridés. Les veines du cou doivent être bleues; vertes ou jaunes, c'est signe que l'agneau n'est pas frais; de même, si le gigot semble mou sous le doigt, ou si le rognon sent.

L'agneau et le chevreau s'accommodent de la même manière.

Agneau à la poulette. — Faites blanchir un quartier d'agneau dans de l'eau bouillante salée; retirez, égouttez; faites un roux blanc que vous mouillez avec la cuisson, ajoutez sel, poivre, oignon, carottes, bouquet garni, remettez l'agneau, achevez de cuire; retirez, passez la sauce au tamis, liez-la avec un ou deux jaunes d'œufs, ajoutez un filet de citron et versez le tout sur l'agneau tenu au chaud. On peut, si on veut, adjoindre une garniture de champignons cuits.

Quartier de chevreau rôti. — Piquez de lardons fins, enveloppez dans du papier beurré, faites cuire à la broche; quelques minutes avant de servir, enlevez le papier, saupoudrez de sel et de persil haché, approchez du feu pour faire dorer et servez avec sauce maître d'hôtel.

Secrets de ménage pour donner au veau le goût du thon et le servir en hors d'œuvre. — Coupez de la rouelle de veau en tranches que vous jetez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous avez mis du sel, provenant de poisson salé et des feuilles de laurier.

Retirez, au bout de deux heures, égouttez et saupoudrez de sel; battez, afin que le sel pénètre partout. Mettez au fond du vase, dans lequel vous devez placer vos tranches de veau, des anchois salés, placez la viande et emplissez le vase de bonne huile d'olives.

Pour enlever le goût des viandes peu fraîches. — Mettez-les dans de l'eau bouillante et, lorsque vous voyez qu'elles vont écumer, jetez deux gros charbons bien embrasés; lorsqu'ils sont éteints, retirez-les et ôtez la viande.

Pour conserver la viande. — Vous avez de la viande fraîche que vous suspendez, sans qu'elle touche à rien dans une cave sombre qui n'ait, s'il est possible, d'ouverture que du côté du Nord; entourez d'une toile soutenue par des cerceaux, afin de la garantir des mouches.

La viande se garde ainsi trois jours.

Si vous voulez conserver du bœuf pendant plus longtemps, coupez-le en autant de portions que de jours; faites cuire chaque portion dans un pot séparé, jusqu'à ce que la graisse surnage un peu au-dessus de l'eau; il faut environ une heure, car la viande ne doit pas être entièrement cuite.

Retirez les pots avec la viande et le bouillon, mettez-les à la cave et couvrez; ayez soin de ne pas saler.

Prenez jour par jour les portions, ainsi préparées, dégraissez-les, salez et mettez au feu jusqu'à cuisson complète.

Le mouton, le veau peuvent se conserver ainsi, pendant quelques jours, si on les enveloppe d'une toile.

Pour le veau, faites revenir un peu dans du beurre, si vous voulez le faire cuire à la broche, et remettez-le à la cave dans un vase bien fermé.

Le mouton, destiné au même usage, faites-le bouillir quelque temps et mettez-le à la cave, dans son bouillon, en le couvrant soigneusement.

Il faut bien observer que le mouton et le veau, ainsi préparés, ne doivent pas être entièrement cuits, ni salés.

Autre manière. — Enveloppez dans une toile, bien serrée, les morceaux de viande, les pièces de volailles, de gibier; mettez-les dans une cave, au nord, enterrés profondément dans du poussier de charbon de bois.

Pour rendre les viandes tendres. — Avant de les faire cuire battez-les, au moins deux minutes avec un rouleau de bois.

Pour donner au mouton le goût du chevreuil. — Piquez-le, soit gigot, filet, cotelettes, et mettez-le dans une terrine avec des grains de genièvre et un peu de mélilot: versez dessus une marinade, très corsée, dans laquelle vous mettrez beaucoup de vinaigre; laissez mariner cinq ou six jours, faites cuire à la broche ou grillé et servez, avec sauce poivrade.

Autre recette pour conserver le veau pendant l'été. — Mettez-le tremper dans du lait, pendant plusieurs jours; lorsqu'on veut le faire cuire, on y ajoute une pincée de thym; lorsqu'il est cuit, on détache sa cuisson avec une cuillerée de crème.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents.

— Les viandes rôties sont préférables aux viandes bouillies ; le bœuf est la viande la plus salutaire. Le veau est lourd, indigeste, peu nourrissant.

Lorsqu'on relève de maladie, il ne faut pas faire abus de viande, sous prétexte de relever ses forces et, lorsqu'on est d'un tempérament sanguin, le régime doit être peu animalisé.

PORC

La chair de porc, sera résistante sous le doigt et d'une teinte tirant sur le gris rose; si l'on y remarque des taches blanchâtres, la refuser ; le porc serait alors *ladre*, c'est-à-dire scrofuleux et malsain.

Les porcs les plus gras ne sont pas les meilleurs. Il y a un juste milieu.

Porc frais rôti. — On choisit principalement le filet de porc, désossez, ficelez, roulez; battez et salez-le; embrochez et faites cuire à feu modéré ; la cuisson de un quart d'heure par livre est absolument exigible, car le porc est la viande qui demande à être la plus cuite ; éviter toutefois de lui laisser trop prendre couleur.

Le rôti de porc se mange froid ou chaud.

La graisse qui en découle est excellente pour assaisonner les légumes ; elle peut remplacer le beurre dans les ragoûts, dans la soupe aux choux.

Carré de porc à la sauce Robert. — Salez très fortement votre carré, renouvelez le sel pendant deux jours, faites cuire à la broche et servez, avec sauce Robert.

Filet de porc aux marrons. — Faites griller des marrons, enlevez-en la peau et mettez autour d'un filet de porc, salez, poivrez ; ajoutez une goutte de bouillon, un peu d'eau et faites cuire au four.

Côtelettes de porc. — Faites-les revenir dans du beurre fondu, passez-les ensuite dans de la mie de pain assaisonnée de sel, poivre, persil ; remettez-les ensuite dans la poêle et

achevez-en la cuisson à feu doux; retirez et tenez-les au chaud.

Mettez un peu de farine dans la poêle, restée sur le feu; lorsqu'elle est cuite, mouillez de vin blanc, salez, poivrez, jetez des cornichons hachés et versez sur les côtelettes.

Côtelettes de porc, sauce poivrade. — Faites griller les côtelettes et servez-les avec une sauce poivrade.

Côtelettes de porc panées et grillées. — Trempez-les dans du beurre fondu, puis, dans de la mie de pain; faites griller à feu doux.

Epaule de porc à la marinière. — Mettez-la dans le sel pendant six jours, retirez, égouttez, essuyez, piquez de quelques gousses d'ail; enveloppez-la de minces bardes de lard, puis, d'un fort papier beurré, embrochez et faites rôtir; dix minutes avant de servir, retirez le papier et le lard, pour laisser dorer et, pendant que l'épaule achève de cuire, saupoudrez de chapelure; retirez et servez froid.

Poitrine de porc fumée aux pois cassés. — Vous avez un morceau de poitrine de porc fumée, vous le passez dans l'eau tiède et le mettez dans une marmite avec des pois cassés triés et lavés dans de l'eau chaude; ajoutez une forte quantité de poivre, oignon, persil, ciboules, mouillez d'eau et faites bouillir; après une heure, retirez presque toute l'eau et laissez cuire doucement les pois et la poitrine; lorsque la cuisson est complète, retirez la viande, tenez-la au chaud, passez les pois à l'étamine, versez-y un petit roux, versez sur un plat et placez la poitrine dessus.

Foie de porc sauté. — On néglige, à tort, le foie de porc frais.

Coupez un foie en plusieurs morceaux, gros comme un petit œuf, enveloppez chacun d'eux dans de la panne que vous attachez avec une tige de fenouil.

Faites cuire dans de la graisse de porc et, lorsque les morceaux sont dorés, salez, poivrez et servez très chaud.

Cervelles de porc aux petits oignons. — Faites blanchir la cervelle; puis, cuisez-la au beurre; ajoutez une pincée de farine, un peu de bouillon, de vin blanc, laissez mijoter.

Foie de porc à la Siennoise. Coupez un beau foie de porc en morceaux carrés, saupoudrez de sel, poivre, roulez dans la graine de fenouil, enveloppez d'une toilette, embrochez et faites cuire à feu vif; servez avec des tartines de pain grillées.

Foie de porc sauté. — Coupez un foie de porc en lames d'égale épaisseur que vous faites sauter dans du beurre avec du sel, poivre, ail pilé, feuille de laurier; lorsque les tranches de foie sont revenues des deux côtés, retirez-les, tenez-les au chaud et mettez à leur place de la sauce poivrade, échalotes et persil haché ; faites réduire et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre et vos tranches de foie de porc.

Foie de porc en gâteau. — Hachez finement trois livres de foie de porc, deux livres de panne, échalotes, oignons, ail, champignons, thym, laurier, sel, poivre.

Vous avez un moule uni que vous .beurrez et dont vous garnissez le fond et les parois avec de minces bardes de lard, versez votre hachis et faites cuire trois heures à four doux.

Tête de porc aux légumes. — Ayez une tête ou une demi-tête de porc, sans la langue, ni la cervelle; mettez-la avec une livre de gros sel pour la tête entière et une demi-livre pour la moitié de la tête ; laissez-la quatre jours, en retournant de temps; retirez de la terrine, enlevez le gros sel, mettez dans une marmite avec beaucoup d'eau, faites bouillir, écumez, ajoutez poivre, oignons, choux; laissez cuire à petit feu et, au bout de trois quarts d'heure, ajoutez les pommes de terre ; servez la tête entourée des choux et des pommes de terre.

La cuisson sert de potage.

Andouillettes. — On les pique avec une fine épingle, on les met sur le gril et on les sert, soit nature, soit sur une purée de pommes de terre, de pois cassés, de lentilles ou de haricots.

Saucisses sautées. — Faites fondre du beurre dans une poêle ; jetez-y vos saucisses, préalablement piquées avec une épingle, afin qu'elles ne crèvent pas; lorsqu'elles sont revenues, sans être trop cuites, retirez, versez un filet de vinaigre dans la cuisson et jetez sur vos saucisses.

Saucisses au vin. — Vos saucisses, cuites dans du beurre, retirez-les, tenez au chaud et mouillez la cuisson de vin blanc ; ajoutez un peu de farine, sel, poivre, persil haché, laissez mijoter et versez sur les saucisses.

Saucisses à la purée de pommes. — Epluchez une certaine quantité de pommes reinettes grises, coupez-les en morceaux, faites-les cuire avec beaucoup de beurre et un peu d'eau, passez au tamis et posez dessus des saucisses chipolata, revenues au beurre.

Saucisses à la purée de marrons. — Agissez de même, en mettant les saucisses sur une purée de marrons.

Les saucisses se servent également sur une purée de pommes de terre, de pois ou de haricots.

Cochon de lait rôti. — Je n'indiquerai que cette manière de le manger qui est pour moi la meilleure.

Faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans de l'eau avec du poivre et des clous de girofle ; égouttez et embrochez ; garnissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié de fines herbes, puis oignons, ail, échalotes hachés, clous de girofle, le foie haché avec du lard gras, on peut y ajouter des truffes et des champignons.

Ficelez la bête et enduisez-la de beurre fondu, mettez à la broche, arrosez fréquemment et servez, lorsque le rôti est doré partout ; on accompagne généralement le cochon de lait rôti avec une sauce rémoulade.

Cochon de lait en galantine. — Echaudez-le et blanchissez-le, désossez-le entièrement, sauf les pieds et la tête ; la peau doit rester intacte ainsi que la queue.

Vous prenez une partie des chairs que vous hachez et pilez avec même poids de lard gras et même poids de veau ; salez, poivrez, épicez, ajoutez de la mie de pain trempée dans du lait, deux jaunes d'œufs et deux œufs entiers. Mettez des filets de lard, de jambon, le foie du cochon en émincés ; vous étalez la bête sur une table et vous la garnissez d'une couche de farce, puis, d'une couche de lardons, de jambon et de foie, remettez une couche de farce, une couche de lard, jambon et foie et ainsi de suite. Lorsque l'animal est plein, faites-lui reprendre sa forme, cousez la peau, enveloppez-le dans un linge bien serré, mettez dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne, ajoutez des couennes de lard, deux pieds de veau, carottes, oignons, thym, laurier, ail, échalotes, clous de girofle,

persil; laissez cuire environ quatre heures et laissez refroidir une heure dans la cuisson; retirez, égouttez et placez sous un poids, afin de faire sortir le jus.

Lorsque la cuisson est refroidie, dégraissez-la, passez-la au travers d'un linge fin, remettez sur le feu avec un blanc d'œuf et sa coquille et fouettez, sans discontinuer, jusqu'au premier bouillon; passez de nouveau au travers d'un linge et versez sur la galantine.

La cuisson étant la même pour toutes espèces de galantine, je la donne une fois pour toutes.

Boudin noir. — Vous coupez trente ou quarante oignons, selon la quantité de boudin; vous en ôtez la tête et la queue et vous les faites fondre à blanc, en les passant sur le feu avec du saindoux ou du beurre; quand il est bien fondu, vous y mettez deux kilogrammes de panne coupée aussi en dés; vous les mettez dans quatre litres de sang avec quatre oignons; vous y joignez du persil et de la ciboule, des épices, du sel, du gros poivre, un litre de crème; vous mêlez le tout ensemble de manière que voter panne ne reste pas en pelote; ayez les boyaux; éviter qu'il y ait de l'air renfermé; quand votre boyau est plein, vous le ficelez par le bout, de la grandeur que vous voulez. Vous aurez un chaudron plein d'eau, dont la chaleur sera à ne pas y tenir le doigt; vous y mettrez votre boudin; ne laissez pas bouillir l'eau, pour éviter que le boudin ne crève; vous le tâtez, vous le retirez quand il commence à être ferme et lorsqu'en le piquant il ne sort plus de sang, ensuite vous ciselez votre boudin, et le faites griller.

Boudin blanc. — Vous coupez des oignons en tout petits dés; vous les faites cuire comme les précédents, vous y mettez de la panne pilée que vous mêlez avec vos oignons; joignez-y de la mie de pain, que vous avez fait déssècher dans du lait; prenez les chairs d'une volaille cuite à la broche que vous hachez et que vous pilez avec votre mie de pain, autant de mie de pain que de volaille et de panne; mettez-y un demi-litre de bonne crème; vous délayez votre volaille, vous y mettez six jaunes d'œufs, du sel, vos épices; vous mêlez le tout ensemble, vous le versez dans vos boyaux; faites-les cuire dans du lait coupé; vous ne les laissez pas bouillir, pour éviter que votre boudin ne crève; quand il sera froid, vous le piquerez, vous le ferez griller sur une feuille de papier huilé, que vous mettrez sur le gril à un feu doux; vous servez ce boudin pour hors-d'œuvre.

Pour cette manière de faire du boudin, servez-vous de lièvre, lapereau, faisan, perdrix, veau ou cochon.

Rillons. — Coupez par petits morceaux carrés du porc frais, bien entrelardé et mettez-les dans un chaudron ou une poêle, selon la quantité que vous en faites, ajoutez un peu d'eau salée, faites cuire à feu vif en remuant constamment et en comprimant les morceaux de temps en temps, pour en exprimer la graisse ; peu à peu, l'eau s'évapore entièrement et il ne reste que la graisse fondue, dans laquelle vous laissez bien cuire et bien brunir vos lardons. Egouttez avant de servir.

Se mange chaud ou froid.

On appelle « rillettes » le même mets, préparé encore plus finement.

Jambon. Pour le faire cuire.— Le jambon doit dessaler plus ou moins longtemps, selon sa grosseur, son degré de salaison ; en général, on le laisse dans de l'eau froide, changée toutes les douze heures, pendant trois jours.

Mettez votre jambon dans une marmite avec oignons, carottes, en grande quantité, thym, laurier, ail, échalotes, céleri, clous de girofle.

Si vous ne destinez pas la cuisson à faire un potage, vous pouvez y adjoindre une bouteille de vin blanc ; couvrez d'eau et laissez bouillir modérément.

On reconnaît que la cuisson est à son point, lorsqu'une lardoire entre dedans sans difficulté.

Retirez du feu, laissez refroidir aux trois quarts, enlevez la couenne, saupoudrez de chapelure blonde.

Le jambon chaud se sert avec de la choucroûte, des épinards, des choux de Bruxelles.

Jambon au macaroni. — Servez sur un macaroni à l'italienne.

Jambon à la broche sauce madère. — Votre jambon dessalé, enlevez la couenne et un peu de graisse sur l'épaisseur ; embrochez-le et arrosez-le d'un peu de jus de veau et de deux verres de madère ; faites rôtir à feu modéré en arrosant fréquemment ; il faut douze minutes par livre, pour obtenir un jambon à point.

Dégraissez le jus de la cuisson, faites réduire et, au dernier moment, ajoutez un petit verre de madère sec.

Jambon panaché. — Faites cuire comme à l'ordinaire,

laissez refroidir, enlevez la couenne et arrosez de gelée pour lui donner un beau brillant.

Placez sur un fond de riz cuit dans du bouillon et entourez d'un cordon de gelée en morceaux; cernez le tout de petites carottes et de petits navets cuits, fermes, à l'eau salée; des petits pois, des haricots verts, des flageolets, des bouquets de choux-fleur, cuits, bien entendu, ainsi que de petites pommes de terre et de petites truffes.

Ce jambon, très décoratif, fait merveille dans un buffet de soirée ou de bal.

Cochon de lait farci. — Echaudez votre cochon; flambez-le et désossez-le jusqu'à la tête, que vous laisserez entière; ayez un foie de veau bien blond que vous hacherez; vous mettrez 500 grammes de lard pour 500 grammes de foie; vous y mêlerez un peu de sauge, un peu de quatre-épices, un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre; quand le tout sera bien haché, vous en remplirez le corps de votre cochon; vous aurez de gros lardons que vous mettrez, entourés de farce, dans les membres et le long de l'échine du dos; vous le garnirez bien de cette farce; cousez la peau du ventre de manière qu'il ait sa première forme; enveloppez-le d'un linge blanc de lessive, et frottez-le de citron; vous mettrez dans votre serviette un peu de sauge, quatre feuilles de laurier; vous couvrez le dos de lard, et vous enveloppez le tout de linge blanc, dont vous ficelez les deux bouts; vous marquez une poêlée, que vous mouillez avec moitié de bon vin blanc, moitié de bouillon, que vous versez sur le cochon que vous tenez dans une braisière; faites-le mijoter pendant trois heures et demie à petit feu; qu'il bouille à peine; quand il sera cuit, retirez-le et laissez-le une heure dans sa cuisson; vous le sortez et vous le posez avec ménagement; tâchez de lui conserver sa forme; laissez-le refroidir tout à fait; vous le développez, vous l'appropriez, vous mettez une serviette sur un plat, et vous dressez dessus votre cochon de lait.

Choix du porc. — On ne doit pas prendre du vieux porc, ni du jeune; un animal d'un an réunit toutes les qualités.

La chair doit en être ferme, rougeâtre, et non avec des glandes blanches et roses.

Le porc ne doit pas être trop gras, mais sa graisse doit être très blanche.

Secret de ménage pour conserver le porc. — L'animal tué, grillé et échaudé, découpez-le.

Vous mettez de côté la tête, les pieds, l'intérieur du corps.

Coupez le reste en tronçons de trois livres environ, en enlevant les os.

Vous faites des incisions de distance en distance, vous y mettez du sel et vous saupoudrez chaque morceau de sel; mettez les morceaux dans des pots en grès ou des barils dont vous avez saupoudré le fond avec du sel ; le porc doit être placé, la couenne en dessus, et il faut une couche de sel entre chaque morceau; pressez fortement, afin qu'il n'y ait pas de vide et mettez une planchette avec des cailloux pour les maintenir; gardez dans un endroit frais.

On ne doit prendre les morceaux qu'au fur et à mesure de ses besoins et remettre chaque fois la planchette.

Si on veut ajouter du salpêtre au sel, la viande a plus belle couleur, mais elle est plus dure.

Faites dessaler le lard avant de l'employer, si vous pensez qu'il soit trop salé.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — La viande de porc, lourde à digérer, ne peut être mangée que par les personnes en bonne santé. Le jambon, toutefois, se digère assez bien.

CHOIX DE LA VOLAILLE

Il est un préjugé assez répandu parmi les cuisinières et les ménagères, c'est que, pour confectionner certains plats, les volailles un peu vieilles doivent être recherchées.

Les jeunes volailles sont toujours préférables aux autres.

Le choix de ces jeunes volailles exige mainte précaution, notamment de décembre à mai.

La volaille la meilleure est celle dont la chair est grassouillette, la peau délicate et fine.

Sur le marché même où vous la prenez vivante, attachez-vous à l'examen des pattes. Sont-elles bien charnues? Passez aux alentours du croupion, tâtez sous la plume si la bête est bien en graisse.

Selon les saisons, la volaille tuée devra attendre plus ou moins la cuisson. Ces délais sont, pour l'hiver, de quatre à cinq jours; pour l'été, d'au moins une journée.

Les pigeons doivent être, avant tout, très jeunes, potelés, charnus : ce qui se reconnaît à la couleur rouge-clair de leur chair, à la vigueur de leurs pattes et à la teinte jaune

pâle des poils follets semés parmi leurs plumes, comme un léger duvet.

Poulet rôti. — Encore une chose qui semble l'A B C du métier et que peu de personnes savent réussir.

Le poulet, plumé, vidé, en ayant grand soin de ne pas crever l'amer, vous le flambez au-dessus d'une lampe à esprit de vin; vous remettez dans son corps foie et gésier, plus, un morceau de beurre, mariné avec persil haché, sel, poivre; vous beurrez le poulet, l'enveloppez d'un fort papier, également beurré, et faites rôtir à feu vif; dix minutes avant de servir, enlevez le papier, de manière à ce que la volaille se dore; vous avez soin de mettre un peu d'eau dans la lèchefrite et vous arrosez avec cette eau dans laquelle jus et beurre découlent, le poulet aux trois quarts cuit.

Une demi-feuille de laurier et une brin de thym ne font pas mal dans le jus, que vous passez, bien entendu.

Poulet frit. — Coupez en quatre, après avoir vidé et flambé, bien entendu, un très jeune poulet; passez chaque morceau dans la farine, puis, dans des œufs battus.

Jetez dans votre friture chaude, laissez dorer, égouttez et servez avec sauce tomate.

Poulet à la financière. — Le poulet vidé, flambé, bridé, et recouvert d'une barde de lard, faites-le revenir, doucement, dans du beurre; lorsqu'il est doré, égouttez la cuisson, ajoutez un verre de jus de veau et un verre de madère. Laissez cuire environ une heure, en arrosant fréquemment. Quelques minutes avant de servir, enlevez la barde et passez le poulet au four, afin de le faire dorer.

Dégraissez la cuisson, faites-la un peu réduire, ajoutez-y de la sauce demi-glace, jetez-y une garniture financière et, au dernier moment, quelques cuillerées de madère. Remettez le poulet réchauffer sans bouillir.

Poulet Marengo. — Le poulet préparé et dépecé, jetez-le dans de l'huile bouillante avec sel, poivre, muscade, ail pilé et champignons crus; lorsque les morceaux sont dorés, égouttez l'huile et ajoutez du persil haché, de la sauce tomate, de l'ail pilé, du vin blanc et faites réduire vivement; ajoutez un peu de sauce demi-glace, des champignons cuits au beurre et au jus de citron et, si on veut, quelques truffes en rondelles.

On peut, si on veut rendre le plat tout à fait cérémonie, ajouter des écrevisses et des croûtons frits.

Poulet à la diable. — Faites rôtir un poulet, découpez-le et faites-le mariner dans de l'huile, jus de citron, sel, poivre; égouttez les morceaux et faites-les griller à feu très vif; servez avec un aspic clair.

Poulet en fricassée. — Votre poulet flambé, découpez-le et faites-le blanchir à l'eau tiède; retirez, égouttez et faites sauter dans du beurre, sans lui laisser prendre couleur, saupoudrez de farine, remuez et mouillez de bouillon; ajoutez des champignons, des petits oignons, sel, poivre, zeste de citron; laissez mijoter doucement et, au moment de servir, liez avec trois jaunes d'œufs.

Poulet sauté. — Coupez en morceaux un poulet préparé, faites-le sauter au beurre, mouillez de vin blanc et de bouillon, salez, poivrez; ajoutez persil, champignons hachés, menez la cuisson grand train et versez, en dégraissant la sauce.

Poulet grillé à la purée de pommes de terre truffée. — Le poulet flambé, ouvrez-le en deux et aplatissez les os que vous retirez en partie; salez, poivrez, trempez dans du beurre fondu et faites saisir au four; lorsqu'il est doré, trempez-le dans de la glace de viande, puis, dans de la mie de pain, mettez sur le gril.

D'autre part, vous aurez un peu de purée de pommes de terre que vous faites dessécher au four; ajoutez-y des jaunes d'œufs, un morceau de beurre frais et un hachis de truffes; mettez dans un moule beurré, faites prendre couleur au four, démoulez, dressez dessus vos moitiés de poulet et saucez de telle sauce qui vous convient.

Poulet au blanc. — Le poulet préparé mettez-le cuire dans du bouillon avec carottes, oignons piqués de clous de girofle, thym, laurier, sel, poivre; couvrez d'un papier beurré et du couvercle; retournez au bout d'une demi-heure et lorsque le poulet est cuit retirez, passez la cuisson au tamis et mouillez en un roux blanc; au moment de servir, ajoutez un jus de citron et trois jaunes d'œufs; mettez le poulet entier ou dépecé.

Poulet aux ris de veau. — Vous faites rôtir un poulet

et vous le découpez ; vous avez, d'autre part, des ris de veau et des champignons blanchis; tenez le tout au chaud.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de la farine, sel, poivre, deux verres de jus de viande ; remuez sans discontinuer, ajoutez oignon, échalote, persil, délayez deux jaunes d'œufs crus avec un peu de crème et versez dessus une partie de la sauce *refroidie*; laissez mijoter le reste de la sauce environ vingt minutes, passez-la au tamis, incorporez-la à l'autre, liée de jaunes d'œufs, ne laissez plus bouillir et ajoutez les morceaux de poulet, de ris de veau et les champignons.

Poulet Marengo, nouvelle recette. — Vous rôtissez un poulet, le découpez et en jetez les morceaux dans l'huile bouillante; saupoudrez de sel, poivre, ajoutez petits oignons et pointe d'ail; lorsque les morceaux sont dorés des deux côtés, retirez-les; mettez dans la cuisson une cuillerée de farine, quelques cuillerées de jus de viande, quelques cuillerées de bouillon et un peu de madère; laissez bouillir un moment, en tournant toujours, passez au tamis et versez sur le poulet.

Poulet à l'aurore. — Votre poulet découpé, assaisonnez de sel, poivre et faites revenir dans du beurre, sans laisser prendre couleur; retirez et mouillez la cuisson d'un verre de vin blanc et d'un verre de cuisson de champignons; laissez réduire à moitié, ajoutez du velouté et de la sauce tomate, de manière à obtenir une douce couleur aurore; faites bouillir, ajoutez les morceaux de poulet, un peu de poivre de Cayenne; versez sur le tout un hachis de truffes et servez, avec croûtons frits.

Poulet à la purée de légumes. — Agissez comme ci-dessus (une remarque : les cuisses et les avant-cuisses doivent toujours cuire sept à huit minutes de plus que les autres morceaux, afin d'obtenir le même degré de cuisson).

Faites une purée de légumes de la manière suivante :

Coupez en petits morceaux du lard gras blanchi, quelques carottes, navets, oignons, des échalotes, un peu de céleri, un ou deux champignons émincés; faites revenir le tout au beurre, mouillez de bouillon, ajoutez thym, laurier, persil, faites cuire doucement feu dessus feu dessous; passez au tamis et versez sur vos morceaux de poulet; mettez par-dessus quelques petites carottes nouvelles

cuites au beurre, petits pois et pointes d'asperges, également sautés au beurre et une bonne quantité de persil haché.

Poulet en cocotte. — Un mets tout à fait en honneur, comme la petite marmite. Faites revenir dans du beurre du lard de poitrine bien maigre et coupé en dés, laissez colorer au beurre une douzaine de petits oignons; agissez de même, pour un quart de champignons.

Votre poulet préparé, vous le placez avec un fort morceau de beurre dans une jolie cocotte en terre et mettez dessus, lard, oignons, champignons, couvrez hermétiquement et faites cuire au four, environ trois quarts d'heure.

Mouillez d'un peu de jus de veau, cinq minutes avant de servir.

La cocotte se sert sur une serviette pliée.

Poule au riz. — Ayez une belle poule grasse, bardez-la, lorsqu'elle est préparée, faites-la revenir dans du beurre avec des oignons, des carottes; mouillez de bouillon et ajoutez du riz en quantité suffisante; laissez mijoter et servez presque sans jus, après avoir retiré carottes et oignons.

Poulet truffé économique. — Ayez un poulet bien gras; deux ou trois grosses truffes suffisent pour l'aromatiser; les truffes, nettoyées, épluchées, coupez-les en rondelles que vous glissez, après les avoir passées dans de l'eau-de-vie; poivrez, entre cuir et chair, c'est-à-dire, sous la peau de la bête.

Hachez les débris des truffes, ainsi que les épluchures avec un quart de chair à saucisses, le cœur, le foie et la graisse perdue du poulet, quelques débris de veau, si vous en avez, de la mie de pain, trempée dans du bouillon, sel, poivre, persil, girofle, muscade.

Laissez deux jours en repos avant de faire rôtir.

Poulet à la Leczinska. — Videz, flambez, hachez le foie avec un oignon.

Ayez une demi-livre de mie de pain et une demi-livre de beurre fin, mélangez ensemble, en ajoutant sel, poivre, persil haché et le foie aux oignons; bourrez le poulet de ce mélange et recousez les ouvertures.

Faites rôtir et, au moment de servir, arrosez de beurre fondu, mélangé de chapelure.

Les poulets aux fonds d'artichauts sont les poulets sautés au beurre, auxquels on ajoute du vin blanc et des fonds d'artichauts ; de même aux olives, aux champignons.

Poulet Marie-Thérèse. — Découpez deux petits poulets ; partagez en deux, les cuisses et l'estomac ; placez les morceaux de poulet dans un plat avec carottes, oignons en tranches, échalotes hachées, thym, laurier, persil, sel, vin blanc, jus de citron, un peu d'huile d'olives.

Laissez mariner trois quarts d'heure, en retournant fréquemment.

Egouttez et épongez soigneusement, trempez dans une pâte à frire et jetez dans large friture très chaude, en commençant par les cuisses qui nécessitent plus de cuisson que les autres morceaux ; lorsque le tout est doré, retirez, salez, servez sur une serviette pliée avec persil frit tout autour.

Servez en même temps une sauce poivrade dans laquelle vous mettez du persil haché et blanchi et un peu gelée de viande.

CANARD

Canard rôti. — Se prépare comme le poulet rôti, seulement, il ne se barde ni ne s'enveloppe de papier beurré.

Canard à la parisienne. — Ayez une demi-livre de lard gras que vous râpez finement et auquel vous ajoutez des échalotes et la moitié du foie du canard hachés ; farcissez le canard de ce mélange et faites-le rôtir en ayant soin de le tenir saignant.

Servez avec la sauce suivante à laquelle vous avez ajouté le reste du foie.

Hachez beaucoup d'échalotes, mettez-les dans une casserole avec thym, laurier et un verre de vin rouge ; faites réduire, ajoutez un peu de sauce espagnole, laissez encore bouillir et, au moment de servir, ajoutez un demi-quart de beurre très fin.

Canard aux navets. — Le canard plumé, vidé, flambé, mettez-le dans une casserole entre deux tranches de lard, bouquet de persil, sel, poivre, carottes, panais, coupés en tranches, thym, laurier, un peu de muscade ; mouillez,

moitié bouillon, moitié vin blanc, faites cuire feu dessus feu dessous.

Vous coupez des navets en dés et vous les faites passer au beurre, lorsqu'ils sont dorés, égouttez-les et faites-les mijoter dans un roux, mouillé de bouillon ; retirez le canard, égouttez-le et versez les navets dessus.

Canard sauvage en salmis. — Votre canard préparé, enveloppez-le de papier beurré et faites-le cuire en broche aux trois quarts ; retirez-le, découpez-le et mettez-le dans une casserole avec le jus qu'il a rendu, tenez au chaud, sans laisser bouillir.

Vous mettez les débris et la carcasse, dans une casserole, avec une demi-bouteille de vin rouge, des échalotes, clous de girofle, thym, laurier, persil, sel, poivre et vous faites réduire de moitié ; passez à l'étamine, ajoutez un jus de citron et versez sur vos morceaux de canards.

igeon rôti. — Se fait comme le poulet, un quart d'heure de cuisson suffit.

Pigeons en compote. — Ayez du lard de poitrine blanchi, et coupé en dés, de petits oignons, des champignons entiers ; passez au beurre lard et oignons et, lorsqu'ils sont rissolés, mettez les champignons pendant trois minutes.

Retirez et faites revenir les pigeons apprêtés dans cette cuisson. Lorsqu'ils sont dorés, retirez, ajoutez une cuillerée de farine, laissez roussir, mouillez de vin blanc, remettez les pigeons, un bouquet garni ; laissez mijoter un instant, remettez lard, oignons, champignons, couvrez la casserole et faites cuire à tout petit feu pendant une heure.

Pigeons à la crapaudine. — Les pigeons apprêtés, ouvrez-les par le dos, aplatissez-les et mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, beurre fondu ; faites-les raidir au four pendant quelques minutes.

Retirez, enduisez-les de moutarde, passez-les à la chapelure, puis, dans du beurre fondu et faites-les griller à feu vif pendant un quart d'heure.

Servez avec la sauce suivante :

Mettez des échalotes hachées dans un verre de vinaigre, faites réduire, ajoutez un peu de sauce espagnole, laissez bouillir et, au dernier moment, ajoutez un peu de glace de viande, du poivre de Cayenne, de l'estragon et du persil haché.

Pigeons au riz. — Ayez un quart de jambon cru que vous coupez en dés et que vous faites revenir dans du beurre ; retirez et mettez les pigeons à leur place.

Lorsqu'ils sont dorés, mouillez d'un peu de bouillon, ajoutez un bouquet garni et, au bout de dix minutes, remettez le jambon et un quart de riz Caroline, bien lavé ; couvrez la casserole, laissez mijoter une demi-heure et, au moment de servir, ajoutez un peu de sauce allemande et des saucisses chipolata cuites au beurre.

Pigeons en papillotes. — Vos pigeons, préparés comme ceux à la crapaudine, vous les assaisonnez de sel, poivre, aromates pilés et vous les mettez dans une casserole avec du lard râpé, du beurre, de l'huile ; retirez, lorsqu'ils sont dorés et mettez dans la cuisson des champignons, des échalotes et du persil finement hachés, sel, épices ; lorsque le tout est revenu dans le beurre, enduisez-en les pigeons, laissez refroidir, enveloppez de papier beurré ou huilé et faites griller à feu très doux.

Pigeons marinés. — Les pigeons étant préparés, jetez-les un instant dans de l'eau bouillante salée ; retirez, égouttez, coupez en deux, aplatissez-les et mettez-les mariner dans de l'huile, sel, fines herbes, persil, ciboules, échalotes ; au bout de quatre heures, égouttez, passez-les dans la chapelure, faites griller et servez avec une sauce faite de beurre manié de farine, échalotes hachées, sel, poivre, muscade, à laquelle vous ajoutez au moment de servir, un morceau de beurre frais et des cornichons en rondelles.

Dinde aux pommes de terre. — Prenez de bonnes pommes de terre, faites-les bouillir dans du bouillon ; écrasez-les, et ajoutez le foie, hachez avec du lard et du persil. Mouillez d'un peu de bouillon, du sel et du poivre. Mettez cette farce dans la dinde, et cuisez au four trois heures à petit feu. Cette dinde sera excellente et de profit pour une famille.

Dinde truffée. — La dinde rôtie, ordinaire, se fait comme le poulet rôti ; voici la recette de la dinde truffée qui est toujours la bienvenue :

Choisissez la bête, fine et grasse.

Ayez une livre de panne de porc que vous dénervez, coupez, pilez et passez au tamis, après l'avoir fait ramollir au feu doux.

Vous avez des truffes, une livre, un kilo au plus, de belles truffes bien noires, que vous nettoyez et pelez finement. Dans les plus grosses vous coupez des rondelles, les moyennes se coupent en quatre et les plus petites se laissent entières.

Mettez le tout dans un mélange d'huile, de cognac, de madère, de sel, de poivre et d'épices, pendant quatre heures.

Vous assaisonnez la panne de sel, poivre, épices, vous lui ajoutez les rognures des truffes, faites fondre à demi et lui mélangez les truffes entières, les truffes coupées en quatre et la marinade (vous gardez les rondelles de truffes que vous glissez, délicatement entre cuir et chair de la bête vidée et dont vous avez cassé le bréchet, en frappant avec une batte, au travers d'un torchon plié, afin de ne pas abimer la peau).

Donc, votre mélange de panne et de truffes est introduit dans le corps de la bête, avec du foie gras frais ou un pied truffé, si on veut raffiner ; cousez soigneusement les ouvertures, tenez au frais trois jours au moins, sept jours au plus et faites rôtir, enveloppée de papier beurré un quart d'heure avant de servir, enlevez le papier pour laisser colorer et servez, soit avec le jus rendu, soit avec une sauce Périgueux.

Dinde aux marrons. — On hache des marrons cuits avec de la chair à saucisses et un peu de panne assaisonnée, on en bourre la bête avec quelques marrons entiers, on fait rôtir et on sert, avec le jus rendu, dans lequel on ajoute quelques marrons entiers, tenus en réserve.

Dinde (abatis aux navets). — L'abatis se compose des ailerons, que l'on coupe en deux, du cou, que l'on coupe en plusieurs morceaux, selon grosseur, des pattes, du foie, du gésier et de la tête, à laquelle on enlève bec et yeux.

Faites chauffer du beurre, jetez votre abatis et remuez pendant cinq minutes ; mouillez ensuite de bouillon *chaud*, ajoutez oignons, clous de girofle, sel, poivre, bouquet garni, laissez mijoter vingt minutes.

Mettez ensuite des navets coupés en quartiers et faites cuire deux heures à très petit feu.

Enlevez l'abatis, les navets, passez et dégraissez la sauce, et versez-la sur abatis et navets.

Abatis de dinde aux saucisses. — Agissez comme ci-

dessus; ne mettez pas de navets; mais un peu avant de servir, ajoutez une garniture de petites saucisses.

Dinde au pot. — Excellente manière, peu connue, de manger une vieille dinde.

Lorsque la bête est préparée, ficelée, vous la mettez dans un pot-au-feu de terre avec de l'eau, carottes, oignons, sel, poivre, thym, laurier ; faites cuire à très petit feu pendant cinq heures.

Si l'eau diminuait trop, ajoutez-en de la chaude, servez, entourée de rondelles de citron et avec sauce tomate.

Dinde au jus. — Votre dinde préparée, faite-la revenir dans du beurre et placez-la ensuite dans une casserole foncée avec des tranches de veau et de jambon ; couvrez de bardes de lard, mouillez de bouillon, salez, poivrez, mettez bouquet garni ; laissez cuire à très petit feu ; passez la sauce au tamis et la dégraissez, avant de la verser sur la dinde.

Dindonneau-tortue. — Ayez un jeune dindonneau, que vous préparez et désossez en le fendant par le dos ; étendez-le sur un linge, salez, poivrez et recouvrez de farce cuite ; ajoutez des filets de jambon, de langue à l'écarlate, de foie gras ; recousez-le et mettez dans une casserole, foncée de bardes de lard, arrosez-le d'un jus de citron, couvrez de bardes de lard, d'un papier beurré, mouillez avec du vin de madère et du consommé, faites mijoter une heure; retirez, égouttez, bridez-le, mettez-le sur un plat.

Faites-lui les pattes de la tortue avec six pattes d'écrevisses que vous lui enfoncez dans les côtés ; formez la tête avec celle d'une grosse écrevisse et la queue de même à la place voulue ; piquez de gros clous de truffes en quadrillé sur l'estomac et servez avec sauce financière.

Oie rôtie. — Comme à l'ordinaire, seulement on ne barde pas et on laisse bien cuire.

Oie en confit. — Lorsque la bête est cuite, rôtie, mangez ce qui tient à la carcasse et réservez les ailes, cuisses, avants-cuisses; faites-les bouillir dans de la graisse d'oie, mélangée de saindoux, avec sel, thym, laurier ; versez dans des pots et faites bien attention que vos morceaux soient profondément enterrés dans la graisse.

Oie à la belge. — Ayez une très jeune oie, pas trop

grasse ; coupez-la en morceaux, sans la désosser et faites-les frire, à la poêle, avec du saindoux ; retirez, lorsqu'ils sont dorés, salez, poivrez.

Vous faites roussir, dans la friture de l'oie, de l'ail, haché finement ; versez-y du vinaigre et un peu d'eau chaude et mettez les morceaux d'oie achever de cuire.

Oie (Foie frais d'). — Vous piquez le foie avec des clous de truffes et vous le faites dorer dans du beurre ; retirez, égouttez ; faites un roux léger dans la cuisson et mouillez de bouillon et de madère, salez, poivrez ; laissez bouillir une demi-heure, remettez le foie et, un quart d'heure avant de servir, ajoutez un petit verre de vin de madère.

Oie à la choucroute. — Blanchissez quatre livres de choucroute pendant un quart d'heure dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez, égouttez et pressez avec soin pour en extraire l'eau. Mettez la choucroute dans une casserole avec un litre de bouillon, une pincée de sel, et deux prises de poivre. Couvrez bien la casserole et faites mijoter sur un feu doux, trois heures. Préparez une oie comme pour rôtir, mettez-la dans la casserole avec la choucroute ; cuisez encore deux heures, assurez-vous de la cuisson de l'oie. Egouttez en pressant la choucroute avec l'écumoire ; faites un lit de choucroute au fond du plat et servez l'oie dessus.

Oie aux marrons. — Préparez comme pour rôtir ; hachez le foie avec de la chair à saucisses, quelques marrons, sel, poivre, ciboule, persil, un morceau de beurre ; remettez dans le ventre de la bête avec quelques marrons entiers ; faites rôtir et, au moment de servir, mettez dans la sauce une certaine quantité de marrons grillés, entiers.

Pintade rôtie. — Votre pintade préparée, piquez-la avec de fins lardons sur les cuisses et sur l'estomac, faites-la rôtir à feu modéré en l'arrosant de beurre fondu,

Pintade à la éarnaise. — Ayez de petits oignons que vous faites cuire dans une casserole avec de la crème ; lorsqu'ils sont à peu près cuits ajoutez sel, poivre, un morceau de beurre, des jaunes d'œufs ; mélangez bien le tout ; servez, autour d'une pintade, cuite à la broche.

Secrets de ménage pour plumer vivement une vieille volaille. — Il s'agit, tout simplement, de la plonger rapidement dans de l'eau bouillante.

Pour faire voyager un poulet. — Beaucoup de volailles qu'on fait voyager sont faisandées lorsqu'elles arrivent à destination : voici un moyen de leur enlever le mauvais goût.

Plumez, videz et arrosez largement les flancs, intérieurement et extérieurement avec du jus de citron.

Manière de faire réchauffer une volaille ; s'applique également à tous rôtis.

Trempez dans de l'eau froide, enveloppez dans un papier beurré, remettez en broche cinq à six minutes.

Pour rendre tendre une vieille volaille. — Faites-la tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau froide additionnée de cendres ; lavez, plumez, et laissez-la reposer encore une journée ; mettez-la bouillir un quart d'heure au pot-au-feu, retirez, bardez-la et faites-la cuire en broche, en ayant soin de l'arroser avec du beurre très chaud, lorsqu'elle est à moitié cuite.

Pour préparer la volaille avant de la faire cuire. — Il est impossible de servir une volaille tendre et succulente, si on la met cuire aussitôt tuée et même quelques heures après.

Il faut que la bête soit tuée de la veille, au moins.

Un secret pour rendre la volaille tendre est de lui faire avaler une cuillerée de vinaigre quelques minutes avant de la tuer.

Les pigeons, les canards sont plus tendres, lorsqu'on les a étouffés.

Si on coupe la tête d'un canard, on ne doit le faire que lorsqu'il est complètement refroidi.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Le poulet est d'une très grande digestibilité ; c'est à peu près le premier aliment solide qu'on permet de manger lorsqu'on relève de maladie.

Les abatis bouillis dans de l'eau salée, avec oignons et carottes et servis avec sauce poulettes sont salutaires aux estomacs fatigués.

L'oie, la dinde et le pigeon, surtout ce dernier, sont lourds à digérer.

CHOIX DU GIBIER

Le lapin domestique, élevé dans les clapiers ou des tonneaux, nourri de choux, de légumes, de détritus, devient rapidement gros et vigoureux; mais sa chair est généralement peu estimée, à tort, disons-le bien haut.

Le lapin est un animal de ressource, s'accommodant de mille façons diverses, utilisable même comme garniture de pièces de pâtisseries.

Il faut le choisir, non pas tout jeune, mais, presque adulte, charnu, ferme, potelé.

Mêmes observations pour le lapin de garenne, qui se cuisine, comme le lapin domestique, mais affecte un goût plus relevé, en raison du thym et du serpolet qu'il absorbe par quantités.

Le lièvre se choisit, trapu, gras. Quand il est jeune et tendre, les pattes de devant ont les os faciles à briser, le cou est bref et bien fourni de chair.

Le perdreau est savoureux quand il est jeune et bien charnu.

Attention aux pattes : dès qu'elles affectent une nuance brune, tirant sur le noir, le perdreau est coriace, bon à mettre aux choux. Sont-elles de nuance pâle : il est tendre et jeune.

Septembre est la saison des cailles, par excellence. Plus elles prennent l'âge, plus leurs plumes sont bariolées.

Les meilleures sont les plus potelées, les plus grasses, par conséquent, les plus caille-à-point.

Les grives, préférables à tout, en automne.

Les alouettes se tirent en automne et en hiver.

Les bécasses, en hiver.

Les ramiers ne sont bons, rôtis, qu'autant qu'ils sont tués très jeunes et ont les pattes d'un beau rouge-clair.

Le sanglier n'a de saveur que jeune. Tous les morceaux n'en sont pas égalements délicats. Cependant, les côtes, le filet, la hure ont quelque succulence.

Même observation pour le daim, le chevreuil, la biche, le cerf, etc.

Epaule de sanglier aux raisins. — Prenez une épaule de jeune sanglier bien mortifiée, enlevez-en la couenne et coupez-la par morceaux, mettez du beurre dans une casserole et faites revenir à feu très vif ; ajoutez une cuillerée à

bouche de farine ; laissez roussir, mouillez d'un verre de vinaigre et d'un verre de consommé ; ajoutez sel, poivre, une pincée de sucre en poudre, persil ; couvrez la casserole et laissez mijoter une heure et demie.

Aux trois quarts de la cuisson, ajoutez un quart de raisin de Corinthe, bien épluchés; retirez les morceaux que vous dressez en pyramide, dégraissez la sauce, faites-la réduire à grand feu et versez sur le sanglier ; garnissez le plat avec une garniture de larges croûtons frits.

Cuissot de sanglier braisé. — Prenez un cuissot de jeune sanglier, mettez-le dans une marmite foncée de bardes de lard : ajoutez oignons en tranches, carottes, navets, ciboules, persil, échalotes, clous de girofle, thym, laurier, laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure ajoutez un verre de vin blanc sec et un verre d'eau-de-vie ; laissez cuire pendant six heures à tout petit feu.

Filet de sanglier au vin de Madère. — Le filet étant paré comme un aloyau ordinaire, faites le mariner deux jours dans une marinade où vous avez mis le double de carottes qu'à l'ordinaire.

Vous garnissez une casserole avec du lard, quelques tranches de sanglier, thym, carottes, oignons, un peu de courges, mettez le filet sur cet assaisonnement, et mouillez de deux verres de madère, d'un verre de bouillon, salez, couvrez d'un papier beurré et faites cuire feu dessus feu dessous.

Vous faites un roux que vous mouillez de la cuisson ; vous laissez réduire et vous versez sur le filet.

Cerf rouelle à la Saint-Hubert. — Ayez un beau morceau de cuisse de cerf, coupez-le en plusieurs parties que vous piquez de gros lardons, passez-les à la casserole avec du lard fondu, mouillez, salez, poivrez, ajoutez bouquet garni, laissez cuire à petit feu avec quelques pruneaux de Tours.

Vous faites un roux que vous ajouter au dernier moment.

Cuissot de chevreuil vert-galant. — Le cuissot paré, désossé, faites-le mariner trois jours dans du vin blanc avec carottes, oignons en rondelles, sel, poivre, thym, laurier, ail, échalote, persil, muscade, clous de girofle, macis.

Piquez le cuissot de lard fin, ficelez et mettez-le dans une casserole ; arrosez d'un verre de jus de viande, d'un

quart de litre de vin de Madère ; ajoutez câpres, lard haché, poivre en grains ; mettez un papier beurré au-dessus de la casserole et placez le couvercle par-dessus de manière à clore hermétiquement.

Faites cuire à feu modéré au four, pendant huit heures. Faites couler le jus ; vous avez fait blanchir de l'ail, que vous mettez achever de cuire avec le cuissot ; arrosez du jus d'un citron.

Chevreuil, sauce venaison. — Faites mariner un morceau quelconque de chevreuil.

Mettez cuire à la broche ou au four, arrosez de sa marinade dans laquelle vous mettez un fort morceau de beurre et servez avec la sauce suivante.

Faites revenir au beurre, oignons, échalotes coupés en dés, avec poivre, thym, laurier, égouttez le beurre et mouillez un peu avec de la marinade du chevreuil.

Faites réduire, ajoutez de la sauce espagnole, des os et débris de gibier ; laissez mijoter deux heures.

Passez la sauce au tamis, ajoutez-lui de la marinade et, au moment de servir, ajoutez-lui de la gelée de groseilles, un peu de sucre, de poivre de Cayenne et passez de nouveau à l'étamine.

Chevreuil en civet. — Vous dépouillez un morceau de chevreuil que vous divisez en petits quartiers et que vous faites mariner au vin rouge pendant vingt-quatre heures, avec oignons, thym, laurier, échalotes, carottes, persil.

Faites revenir du beurre, du lard de poitrine coupé en dés, de petits oignons ; retirez lorsqu'ils sont dorés et mettez à la place les morceaux de chevreuil bien essuyés.

Saupoudrez de farine, laissez roussir mouillez de la marinade et laissez cuire un quart d'heure.

Retirez les morceaux de chevreuil, le lard, les oignons, mettez-les dans une autre casserole avec des champignons un bouquet garni ; mouillez de la cuisson passée au tamis et laissez mijoter à l'entrée du four.

Au moment de servir, enlevez le bouquet garni et servez avec croûtons frits.

Côtelettes de chevreuil. — Les côtelettes de chevreuil se font mariner, cuire au beurre et se servent avec sauce poivrade.

Gigot de chevreuil à la purée de marrons. — Le gigot mariné, piqué, rôti, se sert sur une purée de marrons.

Chevreuil (Selle de) aux croquettes pralinées. — Énervez et piquez de fins lardons une selle de chevreuil et laissez-la mariner trois ou quatre jours ; égouttez et faites-la rôtir en l'arrosant fréquemment de sa marinade.

Vous la servez sur un plat, entourée de croquettes de pommes de terre, dans lesquelles vous avez incorporé un hachis de truffes et d'amandes grillées.

Servez avec une saucière de sauce poivrade dans laquelle vous avez mis des filets d'amandes grillées.

Lièvre de la favorite. — Ayez un beau râble de lièvre que vous énervez et piquez de fins lardons, faites-le mariner dans huile, vin blanc, sel, poivre, carottes, thym, laurier, oignons, échalotes, clous de girofle.

Faites rôtir au four en arrosant de la marinade.

D'autre part, préparez une sauce béarnaise, dans laquelle vous mettez, au lieu d'estragon et de cerfeuil, de la purée de tomate, bien épaisse et bien rouge et un peu de glace de viande.

Servez le râble, saucé de ladite sauce.

On peut ajouter quelques lames de truffes.

Lièvre mariné rôti. — Dépouillez, videz un beau lièvre de pays et faites-le mariner trois jours dans vinaigre, huile, vin blanc, sel, poivre, thym, laurier, ail, échalotes, clous de girofle, carottes et oignons en tranches ; piquez-le et faites-le rôtir à feu vif.

Servez avec la sauce suivante :

Vous avez mis le foie en réserve, vous le faites revenir dans du beurre avec des échalotes hachées ; pilez ensuite le tout et passez au tamis ; mouillez avec de l'eau et du vin blanc, salez, poivrez, ajoutez un jus de citron et, bien entendu, le sang conservé.

Lièvre rôti (autre manière). — Vous videz le lièvre, sans le dépouiller de sa peau ; remplissez l'intérieur d'une farce, ainsi faite :

Hachez le foie du lièvre, un peu de foie gras ou de foie de veau, persil, ciboule, beurre, sel, poivre ; recousez soigneusement le ventre du lièvre ; enveloppez de papier beurré et faites cuire en broche, à tout petit feu.

Lorsque vous voyez que la peau se détache, enlevez le papier beurré et servez avec sauce poivrade.

Service à part : on détache la peau d'un seul coup, à table.

Lièvre à la périgourdine. — Prenez un lièvre ; écorchez-le, fendez-le sur le ventre, étendez-le sur une table, désossez-le entièrement, sauf la tête et le petit os des pattes. Préparez une farce avec les chairs qui se sont détachées en désossant le lièvre, en y ajoutant 250 grammes de lard, 500 grammes de filet de porc un peu gras, et aussi un peu maigre, un peu de volaille désossée, du foie de veau, des truffes, du sel, du poivre, de l'ail, des échalotes ; dans l'intérieur du lièvre, étalé à plat, on met quelques tranches de lard très minces, un lit de farce, un foie gras découpé en tranches ayant l'épaisseur du doigt, puis encore un lit de farce ; on roule le lièvre, on l'arrondit, en mettant la tête dans les pattes de derrière ; on garnit une braisière avec des bandes de lard, on fait un peu revenir le lièvre à petit feu, puis on ajoute des carottes, des oignons, un bouquet garni, sel, poivre, un verre de vin blanc, de la gelée de viande ; on laisse mijoter pendant six heures ; au moment de servir, on lie la sauce avec le sang du lièvre.

Lièvre à la crème. — Lardez un râble de lièvre, mettez-le au four avec un bon morceau de beurre, ajoutez-y le foie, une carotte, deux tranches de citron, beaucoup de poivre, mettez, vingt minutes avant de servir, un peu de crème bien épaisse, mettez en petite quantité à la fois dans la sauce en remuant, arrosez-en le râble, et renouvelez cinq à six fois. Ecrasez le foie, retirez la carotte et le citron au moment de servir, vous aurez une sauce excellente et épaisse.

Lièvre en daube (chaud). Contrairement aux autres daubes, celle de lièvre est meilleure froide.

Désossez le lièvre et piquez-le de gros lardons épicés ; roulez-le de manière à ce que les chairs minces se trouvent par-dessous le râble ; ficelez en forme de ballon.

Mettez le lièvre dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni ; couvrez-le de bardes de lard, ajoutez les os et débris du lièvre, un demi-pied de veau, mouillez de vin blanc et de bouillon, mettez un papier beurré par-dessus ; faites cuire et servez avec du jus dégraissé et passé au tamis.

Civet de lièvre (deux manières). — Dépouillez, videz le lièvre, en conservant soigneusement le sang que vous délayez avec quelques cuillerées de vin rouge, coupez l'animal en morceaux égaux ; mettez le foie de côté.

Vous avez du lard coupé en gros dés ; faites-le blanchir et revenir dans du beurre, en vous servant du chaudron, dans lequel vous devez faire cuire votre civet.

Ce chaudron doit être accroché à la crémaillière d'une cheminée.

Lorsque le lard est revenu, égouttez-le et mettez à sa place les morceaux de lièvre, avec sel, poivre, épices, mouillez le lièvre de vin rouge, en assez grande quantité pour qu'il en soit couvert ; ajoutez un verre de vieux cognac.

Mettez-le au feu, faites bouillir et ajoutez, oignons, échalotes, ail hachés et bouquet garni.

Au bout d'un quart d'heure de cuisson, mettez 125 grammes de beurre manié de farine et divisé en parties, laissez cuire ensuite pendant une demi-heure.

Cinq minutes avant de servir, adjoignez le sang, délayé avec un peu de sauce et le foie coupé en morceaux.

Servez, avec croûtons frits.

Autre manière. — Faites revenir dans du beurre une demi-livre de lard de poitrine coupé en dés et deux douzaines de petits oignons.

Retirez lard et oignons et, dans la cuisson faites un petit roux ; ajoutez ensuite les morceaux de lièvre assaisonnés de sel, poivre et faites dorer, très doucement ; mouillez avec un litre de bon vin rouge, un verre de bouillon, ajoutez les épices et l'ail hachés.

Laissez bouillir le tout un quart d'heure ; retirez les morceaux de lièvre, passez la sauce au tamis et remettez dedans le lard, les oignons, une bonne quantité de champignons crus, bien lavés et un bouquet garni.

Couvrez d'un papier beurré, finissez de cuire au four et ajoutez, au moment de servir, le sang mis en réserve.

Lièvre au saupiquet. — Le lièvre étant dépouillé et vidé, frottez-le avec son sang et passez-le sur des charbons ardents ; piquez-le de fins lardons, faites cuire à la broche et servez avec la sauce suivante : le saupiquet de l'ancienne cuisine française.

Vous faites un petit roux que vous mouillez avec un verre de bouillon et un demi-verre de vinaigre ; mettez-y le foie cru du lièvre haché en morceaux et assaisonnez de sel, poivre, thym, ail, échalote, persil, feuille de laurier, laissez réduire de moitié et passez au tamis.

Pâté de lièvre. — Le lièvre désossé, vous le coupez en

morceaux, ainsi que le foie et vous y ajoutez une livre de porc et une livre de veau, également en morceaux ; hachez ail, persil, ciboules, mélangez-y quelques truffes, salez, poivrez. Triturez le tout et placez dans une terrine dont le fond est garni de bardes de lard ; recouvrez également de bardes de lard sur lesquelles vous mettez deux feuilles de laurier et un verre de vin blanc.

Couvrez la terrine de farine délayée dans de l'eau, afin de clore hermétiquement, et faites cuire cinq heures au four.

Lapin en gibelotte. — Préparez votre lapin, gardez-en le sang dans lequel vous mettez un peu de vinaigre afin qu'il ne se coagule pas.

Coupez en gros dés, une demi-livre de lard de poitrine et faites revenir dans du beurre, avec deux douzaines de petits oignons; lorsque le tout est doré, retirez lard et oignons et mettez à la place les morceaux de lapin, avec sel, poivre. Lorsqu'ils sont colorés, saupoudrez de farine, mélangez et laissez roussir ; mouillez alors, moitié vin blanc, moitié bouillon, remettez lard, oignons, bouquet garnit laissez cuire à tout petit feu pendant une demi-heure et ajoutez champignons ou pommes de terre crues, selon goût,

Lapin aux fines herbes. — Lorsque le lapin est dépouillé, vous lui enlevez la peau du ventre et vous mettez dans son corps thym, laurier, ail, sauge, pimprenelle, si possible, sel, poivre; enveloppez tout le corps de la bête d'une bande de lard longue et large. Embrochez, faites cuire à feu vif, en mettant dans la lèchefrite un fort morceau de beurre et une cuillerée de vinaigre ; arrosez très souvent et, au moment de servir, mettez un peu d'extrait de viande dans la sauce.

Le lapin s'accommode de toutes les façons employées pour le lièvre.

Lapin en turban. — Prenez des filets de lapin de garenne, et les piquez avec du lard fin; désossez le reste du lapin, et le pilez dans un mortier de marbre; passez cette farce dans un tamis de fil de fer, ajoutez-y de la mie de pain trempée dans du bouillon, sel, poivre; on fait revenir la carcasse dans du beurre, avec du bouillon ou du vin blanc; quand cela est cuit, on passe, et l'on s'en sert pour faire la sauce, en y ajoutant des champignons et, au moment de servir, un peu de jus de citron. On dispose la farce sur un

plat beurré allant au feu : on dresse les filets tout autour; on fait cuir sous un four de campagne, avec feu doux en dessous, un peu vif en dessus; on met la sauce au milieu.

Lapin en papillotes. — Dépouillez un jeune lapin, coupez-le en morceaux que vous essuyez soigneusement et que vous arrosez de la farce suivante :

Mélangez de la mie de pain, des champignons et des fines herbes, hachés menus, sel, poivre, lard fondu; enveloppez chaque morceau dans une feuille de papier blanc beurré, faites griller à feu doux et servez avec sauce tomate.

Lapin sauté. — Le lapin coupé en morceaux, vous les mettez, sauf le foie, dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, thym, laurier, le tout haché ensemble; faites revenir le tout, ajoutez de la farine, laissez roussir et mouillez, moitié vin blanc, moitié bouillon, salez, poivrez, laissez cuire; quelques instants avant de servir, mettez le foie cinq minutes dans la sauce, retirez-le, écrasez-le et mettez dans la sauce.

Lapin aux oignons. — Coupez en très petits morceaux, un jeune lapin, faites-le revenir; retirez et mettez dans sa cuisson une bonne quantité d'oignons crus, hachés; laissez blondir, mouillez d'eau, bouillon, vin blanc; salez, poivrez, faites réduire, mouillez les morceaux de lapin et servez à courte sauce.

Lapereau au blanc. — Dépouillez votre lapereau et videz-le; vous le couperez en morceaux comme le précédent; vous en ôterez le foie, le mou; vous essuierez bien les morceaux, pour qu'il n'y ait pas de sang; autrement il faudrait le faire blanchir, et cela lui fait perdre de son goût; vous prenez 125 grammes de beurre dans une casserole; faites-le tiédir, et mettez votre lapereau dedans; vous le ferez revenir à feu ardent; quand vous verrez que tous vos morceaux sont roidis, vous y mettrez deux cuillerées à bouche de farine, que vous mêlerez avec votre beurre et votre lapin; ajoutez quatre cuillerées à pot de bouillon; vous remuerez bien votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; vous y mettrez des champignons que vous avez sauté dans de l'eau et du citron, un bouquet de persil et de ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, un peu de gros poivre, environ 250 grammes de lard que vous couperez en

petits morceaux et que vous ferez blanchir; faites aller votre ragoût à grand feu, pour que votre mouillement réduise ; quand il sera aux trois quarts cuit, dégraissez-le, et jetez-y vingt-quatre petits oignons bien épluchés et de la même grosseur ; quand votre ragoût est cuit et réduit, dégraissez-le et mettez-y une liaison de trois ou quatre jaunes d'œuf, selon la grandeur de votre ragoût; vous pourrez le mouiller avec de l'eau ; alors vous y mettez du sel, servez-le bien chaud.

Lapereau sauté au vin de Champagne. — Vous préparez et faites cuire votre lapereau comme les précédents ; vous y mettez le même assaisonnement ; vous versez une petite cuillerée à bouche de farine, que vous mêlez à votre lapereau sans le poser sur le feu ; mettez aussi un verre de vin de Champagne; posez ensuite votre casserole sur le feu ; vous le remuez, pour que votre ragoût se lie sans bouillir; quand vous verrez votre sauce liée, vous servirez votre ragoût ; il ne faut le faire qu'au moment de servir; voyez s'il est bon sel.

Lapereaux à l'anglaise. — Dépouillez deux lapereaux, videz, échaudez les pattes et les oreilles; mettez-leur dans le ventre une farce composée de mie de pain trempée dans du lait, persil haché, un peu de graisse de bœuf assaisonnée de sel, poivre, petite sauge; faites cuire dans une casserole, entre deux bardes de lard, mouillez d'un verre de vin blanc, lorsqu'ils sont cuits, et servez sur une purée d'oignons.

Lapereau en boudin. — Faites cuire un lapereau de garenne à la broche, levez-en les chairs, supprimez la peau et les nerfs; hachez ces chairs très finement, joignez-y le foie, dépouillé de l'amer; concassez les carcasses, mettez-les dans une casserole avec un peu de consommé, faites-les bouillir, pour en tirer le fumet avec lequel vous ferez une panade; pilez les chairs et la panade ensemble, ajoutez un demi-quart de tétine de veau, un demi-quart de beurre, plus des oignons cuits dans du consommé et hachés très menus, six jaunes d'œufs, un peu de panne coupée en dés, de la crême réduite, sel, poivre, muscade et opérez, pour finir, comme pour le boudin.

Lapin en galantine. — Désossez le lapin, excepté la tête; ôtez le gras des cuisses, afin de pouvoir y mettre de la farce, piquez les chairs de moyens lardons assaisonnés;

hachez les chairs des cuisses et les filets de deux autres lapins; prenez autant de lard que de chairs, hachez le tout ensemble, ajoutez sel, gros poivre, un peu d'aromates pilés, des truffes hachées; votre farce préparée, étendez votre lapin, assaisonnez-le, mettez-y un lit de farce et dessus des lardons de langue à l'écarlate, des morceaux de truffes, des lardons, encore un lit de farce, et ainsi de suite. Le lapin, bien rempli, donnez-lui sa forme première, couvrez-le de bardes de lard, ficelez-le et mettez-le dans un linge que vous ficelez encore; placez les bardes de lard dans une braisière, le lapin, un jarret de veau coupé en morceaux, les débris du lapin, carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier, bouquet de persil et ciboule, une demi-bouteille de vin blanc, une cuillerée à pot de bouillon, sel; faites mijoter deux heures à très petit feu; lorsque le lapin est cuit, retirez la braisière du feu, puis le lapin, une demi-heure après, laissez refroidir dans un linge et servez, saupoudré de chapelure.

Lapin mariné. — Le lapin vidé, dépouillé, faites-le mariner quatre jours dans une forte marinade, retirez-le, piquez-le de lardons fins et mettez-le rôtir; avec la marinade dégraissée, vous mouillez un roux dans lequel vous aurez mis beaucoup d'échalotes hachées; passez au moment de servir et ajoutez un filet de vinaigre.

Lapin à la chipolata. — Le lapin vidé, dépouillé, coupez-le en morceaux et faites-le revenir dans un quart de beurre, avec sel, poivre, un peu de thym; lorsque les morceaux sont raidis, retirez-les de la casserole et mettez à leur place une demi-livre de petites saucisses, dites « chipolata », retirez lorsqu'elles sont cuites et mettez à leur place des champignons; ajoutez une cuillerée de farine, un verre de bouillon, un verre de vin blanc; après quelques bouillons, remettez lapin, saucisses et des marrons grillées.

Secrets de ménage pour conserver les lapereaux. — Désossez-les, piquez-les de jambon cru et de langue à l'écarlate; assaisonnez de sel, poivre, épices, roulez-les comme des saucissons, ficelez-les; mettez-les cuire dans une casserole avec sel, poivre, thym, laurier et de l'huile d'olives, feu dessus, feu dessous; retirez au bout d'une heure, égouttez, laissez refroidir, coupez en morceaux et mettez-les dans des pots de faïence avec de l'huile pour vous en servir comme hors-d'œuvre.

Faisan. — La poule faisane, moins brillante de plumage que le coq, est bien préférable, comme délicatesse de chair.

On barde le coq, on pique la poule.

Le faisan rôti se fait comme le poulet.

Faisan à la Brillat-Savarin. — J'emprunte au maître ès cuisine ce qu'il dit, du faisan ainsi préparé :

« Il serait digne d'être servi à des anges, si les anges voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.

« Préparez le faisan ; ayez deux bécasses ; désossez-les et videz-les, de manière à en faire deux lots ; le premier, de la chair, le second, des entrailles et des foies.

« Vous prenez la chair et vous en faites une farce, en la hachant avec de la moelle de bœuf, cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité du faisan.

« Vous aurez soin de fixer cette farce, de manière à ce qu'elle ne se répande pas au dehors ; ce qui est quelquefois assez difficile, quand l'oiseau est un peu avancé.

« Cependant, on y parvient par divers moyens, et, entre autres, en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil et qui fait l'office d'obturateur.

« Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces le faisan, de chaque côté ; prenez alors les foies, les entrailles des bécasses et pelez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais.

« Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

« Quand le faisan est cuit, servez-le, couché avec grâce sur sa rôtie. »

Faisan en salmis. — Faites rôtir un faisan aux trois quarts, découpez-le, mettez-le dans une casserole.

Vous pilez les carcasses et les déchets, puis vous ajoutez un petit verre de vin de Madère et un petit verre de mirepoix ; faites réduire, ajoutez de la sauce espagnole ; faites mijoter un quart d'heure, écumez, dégraissez, passez la sauce à l'étamine, versez-en la moitié sur les morceaux de faisans et mettez chauffer sans bouillir ; vous arrangez en rocher, en intercalant des croûtons frits, et vous versez sur le tout le restant de la sauce.

Comme tous gibiers et volailles, on fait des purées de faisans, des croustades garnies de purées, des coquilles; on arrange des filets à la financière, en croquettes, en hachis, etc.

Faisan (Boudin de). — Cuisez les chairs d'un faisan, pilez-les, passez-les au tamis à quenelles; faites cuire dans la cendre douze grosses pommes de terre et faites attention qu'il n'y reste ni cendre ni gravier en les épluchant; pelez; mettez autant de pommes de terre que de chair, pilez ensemble, ajoutant autant de beurre que les deux autres portions; assaisonnez de sel, poivre, épices et muscade; pilez le tout ensemble, mettez-y à mesure cinq œufs entiers, retirez votre farce du mortier, poudrez un bout de table de farine, mettez votre pâte par parties là-dessus, roulez-la de manière à en faire de gros boudins, posez-les sur un couvercle, pochez-les comme le boudin de veau; égouttez-les sur un linge blanc, laissez-les refroidir; passez à l'anglaise, c'est-à-dire avec deux jaunes d'œufs battus, un peu de beurre fondu, un peu de sel. Au moment de servir, faites griller et servez-les avec une sauce, dans laquelle vous avez fait bouillir la carcasse du faisan.

Faisan « Friand ». — Ayez un faisan frais que vous videz et dont vous hachez le foie avec du lard, persil, sel, poivre, truffes, pistaches; remettez le tout dans le ventre de l'oiseau que vous enveloppez de barde de lard, de papier beurré et que vous faites rôtir en broche, avec un verre de Malaga dans la lèchefrite.

Cinq minutes avant de servir, enlevez le papier, et arrosez le faisan sans discontinuer.

Faisan à l'étouffée. — Le faisan préparé, piquez-le de moyens lardons assaisonnés de sel, poivre, épices, couvrez d'une barde de lard, ficelez, mettez dans une casserole avec barde de lard; laissez revenir, mouillez moitié bouillon, moitié vin blanc, laissez mijoter deux heures, égouttez, débridez et servez avec telle sauce qui vous plaira.

Faisan aux choux. — Préparez comme ci-dessus, mettez-le dans une casserole avec des bardes de lard, une livre de petit lard, un cervelas, quatre carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, quelques tranches de veau; faites blanchir des choux, ficelez-les, mettez-les cuire avec votre faisan, mouillez de

bouillon, laissez mijoter deux heures; dressez votre plat avec goût.

Perdreau rôti sur croustade. — Le perdreau préparé, couvrez-lui l'estomac d'une feuille de vigne beurrée, enveloppez-le d'une barde de lard et faites cuire à la broche pendant vingt minutes ; il doit être encore un peu saignant.

Mettez un large croûton frit au beurre, servez entouré de cresson et de tranches de citron ; envoyez le jus de la lèchefrite dans une saucière.

Perdreaux en salmis aux truffes. — Les perdreaux cuits en broche, aux trois quarts, vous en faites cinq morceaux : les cuisses, les ailes entières et l'estomac; enlevez la peau des morceaux et mettez ceux-ci dans une casserole avec de petits champignons et des truffes coupées en rondelles.

Hachez les peaux et les carcasses et faites-les revenir dans du beurre avec carottes, oignons, échalote, thym, laurier.

Egouttez le beurre et mouillez les légumes avec un verre de vin blanc; faites réduire, ajoutez de la sauce espagnole et laissez cuire pendant une heure ; passez au tamis et remettez sur le feu avec un peu de cuisson de truffes.

Mettez les morceaux de perdreaux réchauffer sans bouillir, ajoutez au dernier moment des truffes coupées en lames.

Perdrix braisées. — Plumez, videz, flambez les perdrix, bridez les pattes en dedans, piquez de lardons fins, couvrez de bardes de lard et mettez-les, poitrine en dessus, dans une casserole foncée de bardes de lard, de débris de jambon, de carottes et oignons en tranches ; mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon et d'un petit verre de Madère, salez, poivrez, ajoutez bouquet garni ; laissez cuire à feu doux ; retirez les perdrix sur un plat, tenez au chaud, passez la cuisson, dégraissez-la, ajoutez-y un jus de citron et versez sur les perdrix.

Perdreaux à la crapaudine. — Se font comme les pigeons.

Perdreaux farcis. — Ayez deux ou quatre perdreaux ; videz, préparez.

Hachez un quart de lard, faites fondre à feu doux, passez

et mettez dans une casserole avec un quart de beurre et une demi-livre de truffes pelées ; laissez un quart d'heure, retirez les truffes et mettez à leur place les débris et épluchures de truffes que vous faites refroidir et que vous hachez avec un quart de moelle de bœuf; mélangez avec les truffes entières et remplissez les perdreaux dont vous recouvrez les ouvertures et que vous laissez au frais pendant deux jours.

Mettez dans une casserole des débris de lard, oignons et carottes en rouelles, les perdreaux; mouillez de bouillon de poulet, salez, poivrez, faites cuire trois quarts d'heure à feu doux.

Servez avec la sauce suivante :

Délayez à feu doux un demi-quart de beurre frais, autant de beurre d'écrevisses, avec un peu de farine ; mouillez de jus de viande, ajoutez de la cuisson des perdreaux et tournez la sauce jusqu'à ébullition.

Versez sur les perdreaux et ajoutez quelques belles truffes entières cuites à part.

Perdrix en chartreuse.— Ce n'est guère que des perdrix aux choux plus ornementées. Plumez, videz et flambez deux perdrix, faites-les revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine; mouillez de trois verres de bouillon; ajoutez 125 grammes de lard coupé en dé, un bouquet garni ; laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou de Milan, ou frisé, avec 400 grammes de petit salé et deux cuillerées de graisse; emplissez-la d'eau et faites cuire aux trois quarts. Prenez une carotte très rouge que vous coupez de même ; ayez un petit cervelas que vous coupez encore de la même façon. Beurrez une casserole, ou mieux, un moule, garnissez le fond et le tour de papier beurré des deux côtés, placez vos carottes au fond, en cercles, en mélangeant les couleurs et aussi les ronds de cervelas. Coupez le petit salé, qui a cuit avec le chou, en bandes longues et étroites ; faites tenir debout lesdits morceaux autour de la casserole, régulièrement. Faites égoutter vos choux et en placez un lit sur vos carottes; dressez-en aussi autour de la cassserole dans les intervalles du petit salé, placez vos deux perdrix au milieu, recouvrez de choux.

Faites cuire une heure au bain-marie.

Posez sur le moule un plat foncé d'une serviette pliée en quatre ; tournez sens dessus dessous et laissez égoutter ce qui pourrait rester de liquide; retournez et posez le

plat à servir, afin d'y dresser la chartreuse en retournant encore le moule, que vous enlevez, ainsi que le papier.

Pendant ce temps, vous avez fait réduire et lié le fond de la cuisson des perdrix, et vous en saucez le fond de la chartreuse, en servant le reste dans une saucière. Il est plus beau de servir autour une garniture, ne fût-ce que de petits oignons glacés.

On peut aussi se servir de taille-légumes pour découper les racines et l'on peut aussi placer debout, autour du moule, des racines façonnées ; mais, dans ce cas, on ne les fera pas cuire à l'avance, ce qui les déformerait.

Perdrix aux choux. — Se fait comme le faisan.

Perdreau à la Saint-Laurent. — Videz-le, flambez-le, coupez les pattes et tournez les cuisses en dedans, sans faire un grand trou, près le croupion, écartez le perdreau, battez-le sur l'estomac afin qu'il ait une plus grande surface ; poudrez de sel, gros poivre ; mettez le côté de l'estomac dans une casserole où il y a de l'huile ; faites revenir à feu vif, retournez ; retirez, mettez-le sur le gril à feu très ardent, versez avec une sauce faite avec de l'espagnole, le jus d'un citron, sel, gros poivre, un peu de zeste de citron.

Perdreaux à l'espagnole. Les perdreaux préparés, ficelés, mettez-les dans une casserole avec un quart de beurre, une tranche de jambon, le jus d'un citron, gros poivre ; faites revenir doucement afin qu'ils ne prennent pas couleur lorsqu'ils sont revenus, mouillez avec de l'espagnole, du vin blanc, laurier, clou de girofle, persil, ciboule ; laissez mijoter trois quarts d'heure; retirez, égouttez, dégraissez la sauce, faites-la réduire, passez-la à l'étamine et versez-la sur les perdreaux tenus au chaud.

Alouettes rôties. — Pour les faire rôtir, ne les videz pas; bardez-les de lard, ficelez-les sur la broche, après les avoir embrochées sur un hatelet.

Faites rôtir à feu vif, dix minutes; mettez dans la lèchefrite des rôties de pain qui doivent recueillir le jus de la cuisson ; vous versez les alouettes sur ces rôties.

Alouettes sautées. — Les alouettes vidées, mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre ; lorsqu'elles sont dorées, ajoutez un peu de farine, persil, champi-

gnons ; mouillez d'un peu de vin blanc et de bouillon ; retirez les alouettes, tenez-les au chaud et servez-les sur croûtons frits, saucées de la sauce très réduite.

Alouettes en salmis. — Après les avoir fait rôtir au trois quarts, enlevez les têtes et tout ce qu'elles ont dans le corps, jetez les gésiers et pilez le reste avec un peu de mie de pain mouillée de bouillon, ajoutez vin blanc et bouillon; passez à l'étamine, salez, poivrez, un jus de citron ; faites chauffer les alouettes sans les laisser bouillir et servez avec croûtons frits.

Alouettes (Sauté de filets d') aux truffes.— Ayez quatre douzaines de belles alouettes, levez-en les filets, retirez-en les peaux nerveuses; puis, faites fondre du beurre dans une casserole, rangez-y les filets comme des escalopes et mettez dessus des truffes, coupées en rondelles assez épaisses ; vous enlevez le gésier et vous pilez le reste des intestins avec un peu de farce et les faites mijoter au four un instant ; au moment de servir, faites raidir les filets dans du beurre bien chaud, égouttez-les, mettez-les dans une sauce espagnole bien réduite, ajoutez du beurre et servez sur un plat entourés de croûtons.

Alouettes aux fines herbes.—Les alouettes préparées, mettez-les dans une casserole avec un fort morceau de beurre, sel, gros poivre, aromates pilés ; au bout de dix minutes, lorsqu'elles sont bien revenues, mettez une cuillerée à bouche de persil haché fin, une cuillerée d'échalotes, hachées de même et une cuillerée de champignons, également hachés; faites sauter cinq minutes, mouillez avec un peu d'espagnole, de bouillon et retirez au premier bouillon.

Alouettes à la chipolata. — Ayez des marrons grillés, des champignons, de petites saucisses, dites « chipolata », du lard de poitrine coupé en dés ; faites revenir le lard dans du beurre, puis les saucisses ; ajoutez alors les alouettes préparées. Lorsqu'elles seront fermes, retirez-les, enlevez la moitié du beurre qui est dans la casserole, mettez les champignons, et, au bout de deux minutes, versez du vin blanc, poivrez, sans saler, à cause du lard ; remettez les saucisses, les alouettes, les marrons, faites réchauffer et servez.

Bécasse. — La bécasse se fait rôtie, sautée ou s'accommode en salmis.

Bécasse farcie. — Videz-la par le dos et supprimez la poche et le gésier, flambez et remplissez l'intérieur d'une farce faite avec les intestins pilés, du porc gras, champignons, oignons, échalotes, sel, poivre, le tout pilé et passé au tamis; bridez-les en passant le long bec dans les cuisses, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon; servez avec la cuisson dégraissée, à laquelle vous ajoutez un jus de citron.

Bécasses rôties à l'anglaise. — Videz les bécasses par le dos, retirez-en tous les intestins, supprimez le gésier; hachez lesdits intestins avec un morceau de lard râpé, du persil, des échalotes hachées, sel, gros poivre; farcissez vos bécasses, recouvrez-les, bardez-les, faites-les cuire à la broche une demi-heure, placez dessous elles des rôties de pain; arrosez fréquemment.

Bécasses (Hachis de) en croustades. — Faites cuire trois bécasses à la broche; levez-en les chairs, retirez-en les peaux et le nerfs, hachez les chairs le plus finement possible; ôtez le gésier du corps des bécasses; pilez-en les débris ainsi que les intestins; versez dans une casserole un bon verre de vin de Champagne avec trois échalotes; lorsque ce vin aura jeté quelques bouillons, mettez-y quatres cuillerées de sauce espagnole réduite et gros comme une noix de glace de gibier; faites bouillir. Vous avez, d'autre part, pilé les carcasses au mortier; vous les mettez dans la sauce laissez seulement réchauffer sans bouillir, passez au tamis; avec les chairs vous devez obtenir une sorte de purée que vous tenez au chaud au bain-marie.

Vous avez taillé en rond neuf croûtons de l'épaisseur de trois doigts: vous les videz et vous les faites frire dans du beurre clarifié jusqu'à couleur blonde.

Vous ajoutez, juste au moment de vous en servir, un gros morceau de beurre à votre hachis et vous emplissez vos croûtons; mettez sur chaque un œuf poché.

Bécassines. — Se font comme les bécasses.

Canard sauvage. — Se fait rôti ou en salmis.

Canard sauvage au jus d'orange. — Faites revenir le canard dans du beurre, retirez-le, faites un roux dans la cuisson; mouillez d'un verre de jus de viande, d'un verre

de bouillon, salez, poivrez, ajoutez persil, bouquet garni, un peu de zeste d'orange, remettez le canard, faites cuire doucement pendant deux heures ; retirez le canard, passez la sauce au tamis, ajoutez-y du jus d'orange, vous avez enlevé la peau de quelques oranges, ainsi que la dernière pellicule ; vous les coupez en rondelles et en entourez le canard mis à réchauffer dans la sauce.

Grives. — Elles sont excellentes en automne ; on doit les choisir bien fraîches et bien grasses.

Grives rôties à l'anglaise. — Epluchez, flambez, ne les videz, retirez seulement poche et gésier, et embrochez-les, après les avoir enveloppées d'une feuille de vigne et d'une bande de lard, puis d'un papier beurré ; faites rôtir en broche en mettant dès le début le feu au papier ; placez des croûtes de pain dans la lèchefrite.

Grives au genièvre. — Les grives préparées comme ci-dessus, bardées, faites revenir à la casserole.

D'autre part, mettez dans une casserole un peu de glace de viande, du vin blanc, sel, une pincée de grains de genièvre, un jus de citron ; laissez cuire et réduire de moitié, dégraissez et remettez mijoter vos grives pendant quelques minutes.

Cailles. — Les cailles atteignent toute leur perfection vers la fin de l'été ; celles élevées et nourries en cage ne valent jamais celles des champs.

On doit les manger très fraîches.

Cailles à la russe. — Vos cailles préparées, mettez dans l'intérieur de chacune d'elle un morceau de foie gras et une petite truffe (le tout cru) mettez-les dans une casserole de terre, de forme basse, avec quelques morceaux de truffes, un verre de vin de Madère ; vous avez de la pâte feuilletée, vous en faites un rond de la grandeur de la casserole, épais d'un demi-centimètre vous la mettez au-dessus de ladite casserole en prenant soin de bien souder les bords afin que tout soit hermétiquement clos et que l'arôme ne puisse s'échapper ; faites cuire au four vingt minutes et servez, dans la casserole, immédiatement.

Cailles en papillotes. — Faites rôtir des cailles aux trois quarts, coupez-les en deux, enduisez-les de duxelle,

enveloppez chaque caille d'un côté d'une tranche de jambon cuit et de l'autre d'une barde de lard rôti, enveloppez d'un papier beurré et faites griller.

Cailles en pâté.— Désossez les cailles par le dos en y laissant les pattes, enduisez l'intérieur avec un peu de farce fine ; et, au centre de la poitrine, un petit morceau de foie gras cru et un petit morceau de truffe, le tout bien assaisonné, sel, une pincée d'épices et quelques gouttes de bon Madère. — Reformez ensuite votre caille et placez-la sur la poitrine dans une pâte épaisse de 5 millimètres et juste de la grandeur à pouvoir l'envelopper en forme d'enveloppe, en prononçant les quatres coins de façon à ce que la pâte se rejoigne en forme de pâté.

Beurrez un papier blanc, et faites de même une double enveloppe, pour préserver la cuisson de la pâte et obtenir une couleur dorée.

Cuisson à la cendre, environ une demi-heure : à feu régulier, dans une petite casserole fermée, couverte de cendres bien chaudes, dessus et dessous, dans un four bien chaud.

Cailles en prunes. —Ayez des cailles très fraîches dont vous retirez la poche ; flambez et désossez-les en commençant par le dos.

Lorsqu'elles sont désossées, vous prenez les foies que vous pilez et que vous mélangez avec de la farce fine et des aromates pilés : vous en remplissez vos cailles ; mais avant, faites passer par le milieu du corps une patte dont vous avez coupé le gros bout, afin que cela représente la queue d'une prune ; lorsque le corps est rempli de farce, vous rapprochez les peaux avec une aiguille et vous les assujettisez ; mettez vos cailles-prunes dans une casserole avec du beurre fondu, un jus de citron, un demi-verre de vin de Madère ; couvrez de bardes de lard et d'un rond de papier ; faites-les mijoter une demi-heure, feu dessus feu dessous, égouttez-les dans un plat comme des prunes sur un compotier et servez, saucées de la sauce à laquelle vous avez ajouté un peu de sauce espagnole.

Fouettez la sauce, qui doit être épaisse, jusqu'à complet refroidissement ; c'est alors que vous trempez vos morceaux de volaille.

Rangez les morceaux sur un plat, disposez sur chacun d'eux des rondelles de truffes, versez sur le tout de la gelée blanche fondue.

On peut aussi faire une guirlande d'escalopes, de foie gras tout autour des morceaux de volailles et verser dessus de la gelée.

Becfigues grillés. — Salez, poivrez les becfigues, arrosez-les de beurre fondu.

Emiettez finement de la mie de pain rassis, que vous mélangez avec un peu de graines de fenouil pulvérisées, trempez les becfigues dedans, enveloppez chacun d'eux dans une feuille de vigne ; faites griller à feu vif.

Ortolans. — Les ortolans se mangent rôtis en broche, après les avoir enveloppés d'une feuille de vigne et d'une barde de lard.

Le baron Brisse recommande les ortolans en sarcophage, c'est-à-dire, enterrés dans une truffe creusée, ladite truffe enveloppée de lard et cuite à l'étouffé, dans du vin de Champagne.

Je trouve la recette exquise, mais très coûteuse.

Gélinottes (Filets de) au suprême. — Plumez, videz, flambez six gélinottes et enlevez-en les filets ; parez-les, enlevez les peaux, et disposez sur chaque filet une rondelle de truffe et un morceau de langue à l'écarlate ; rangez les filets dans un plat beurré, couvrez de bardes de lard, mettez un papier beurré, mettez un couvercle dessus avec de la cendre chaude et posez sur feu très doux.

Vous avez, d'autre part, amassé les débris de gélinottes, en enlevant le bouton posé sur le croupion, le cou, les pattes, les intestins ; vous les mettez cuire, pendant une heure, avec un verre de madère, un verre de consommé, carotte, oignon, bouquet garni ; passez à la serviette, ajoutez du velouté, laissez bouillir, réduire, écumez ; au moment de servir, un peu de persil haché finement, le jus d'un quart de citron, quelques grains de gros poivre et un demi-quart de beurre fin. Rangez vos filets de gélinottes sur un plat, avec un croûton frit au beurre, entre chacun, et versez votre sauce dessus.

Soufflés de gibier. — Faites rôtir à la broche, lapereaux, faisans, perdreaux ; enlevez les chairs, débarrassez-les de la peau et des nerfs, pilez-les, mouillez-les de bon jus mélangé à un roux léger, passez le tout à l'étamine ; on obtient ainsi une purée.

Pour faire le soufflé, il suffit d'incorporer à cette purée des jaunes d'œufs, puis, les blancs de ces œufs, battus en

neige ; d'assaisonner convenablement et de verser le tout dans une casserole à soufflé bien beurrée, enfin, de placer la casserole sur de la cendre chaude, de la couvrir avec un four de campagne, et, quand le soufflé est de belle couleur, le servir promptement.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Le gibier est toujours un manger lourd et qui ne convient qu'aux personnes et aux estomacs en parfait état, car il est échauffant ; et les goutteux, les rhumatisants doivent surtout s'en abstenir.

Une aile de perdreau frais peut, à la rigueur, être tolérée.

Secrets de ménage. — Pour conserver le gibier, il faut le vider et le remplir de charbon de bois pilé.

On peut encore l'enterrer dans un tas de blé ou de seigle.

LE FOIE GRAS

Foie gras truffé au vin de Madère. — Ayez un beau foie gras, bien blanc, dont vous enlevez l'amer et que vous faites dégorger à l'eau bouillante, piquez-le de lardons de truffes bien noires, salez, poivrez et enveloppez de minces bardes de lard, mettez dans une casserole avec carottes, oignons, échalotes, hachez un bouquet garni et quelques champignons émincés.

Mouillez de vin de Madère et de jus de veau, en assez grande quantité pour que le foie baigne ; faites pocher au four, sans laisser bouillir pendant une demi-heure.

Égouttez le foie, enlevez les bardes, passez la cuisson au tamis et faites-la réduire ; ajoutez quelques cuillerées de sauce demi-glace, laissez bouillir encore, ajoutez un peu de madère et votre foie, dix minutes avant de servir.

Foies gras périgourdins. — Les foies préparés comme ci-dessus et rafraichis dans l'eau froide, vous les piquez de truffes et les mettez dans une casserole avec barde de lard et une mirepoix ; couvrez d'un papier beurré et faites cuire, pendant un quart d'heure, feu dessus, feu dessous ; égouttez, servez sur un plat avec croûtons frits et saucés d'une sauce périgueux.

Foies gras au gratin. — Prenez un plat allant au feu,

garnissez-le de gratin et arrangez autour des tranches de foie gras, couvrez de gratin et par-dessus une barde de lard, un papier beurré ; faites cuire au four, enlevez barde, papier, mettez au milieu une garniture financière et saucez d'une sauce espagnole.

Foies gras (pain de foies gras à l'espagnole). — Ayez six foies gras, mettez-les dans une casserole avec des champignons hachés, des échalotes, du persil et des parures de truffes ; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, deux clous de girofle, un peu d'épices, laurier et thym ; passez ainsi vos foies dans un morceau de bon beurre. Quand ils seront un peu raidis, mettez-les refroidir ; mettez dedans cinq cents grammes de tétine de veau cuite ; pilez le tout ensemble ; joignez-y une panade grosse comme le poing ; passez le tout au tamis à quenelles ; mettez cette farce dans un vase, ajoutez-y cinq œufs. Beurrez un moule à aspic ; mettez au fond de votre moule un rond de papier beurré, bien juste au moule ; versez votre farce dans votre moule ; enfoncez-la bien, et laissant tomber le moule d'aplomb sur la table, couvrez-le d'un autre papier beurré. Une heure et demie avant de servir, faites cuire au bain-marie, avec beaucoup de feu dessus. Au moment de servir, démoulez-le sur votre plat ; glacez-le, saucez-le avec une sauce aux truffes, et servez.

Foies gras en coquilles. — Faites blanchir des foies gras en raison de la quantité de coquilles que vous voulez servir. Coupez-les par lames, ainsi que des truffes et des champignons ; ajoutez-y persil haché, sel, gros poivre, un peu d'épices, muscade, et un morceau de beurre ; mettez-le tout dans une casserole, et passez-le sur le feu ; mouillez-le avec un peu d'espagnole réduite, et faites réduire votre ragoût à courte sauce ; mettez-le dans des coquilles, panez-les ; faites-leur prendre une belle couleur au four de campagne, et servez.

CHOIX DU POISSON

La première et primordiale qualité du poisson est la fraîcheur.

La fraîcheur ressort de l'aspect de l'œil, de l'état des ouïes, de l'odeur.

L'œil sera bien clair, les ouïes d'un rouge bien foncé ou d'un gris bordé de rose.

Les poissons se vident, s'écaillent ou s'écorchent.

Pour vider, fendre le ventre d'une section bien nette, nettoyer le dedans et ôter le sang caillé qui s'y est accumulé; enlever les ouïes.

Pour écailler, empoigner le poisson par la queue, d'une main, le soulevant légèrement et le râcler avec un couteau, mais sans mouvements brusques, sous peine d'abîmer la peau.

Pour écorcher, faufiler l'extrémité de la lame d'un couteau, assez près de la tête, arracher un peu de peau, la retrousser en arrière, en forme de bourrelet; puis, s'aidant d'un linge, tirer cette peau, de la tête à la queue, toujours sans brusquerie, crainte d'endommager la peau.

Le *saumon* devra être choisi de chair rouge et bien consistante.

Les courts-bouillons. — Court-bouillon ordinaire :

De l'eau en quantité suffisante pour que le poisson baigne, sel, poivre, carottes, oignons, coupés en tranches, thym, laurier, persil, un verre de vinaigre, clou de girofle, pointe d'ail.

Court-bouillon au vin blanc :

De même; on met seulement moitié eau, moitié vin blanc et pas de vinaigre.

Court-bouillon nantais. — Mettez moitié eau, moitié lait, sel, poivre.

S'emploie spécialement pour la morue, le cabillaud, qui n'est, en somme, que de la morue fraîche.

Bleu. — Moitié vin rouge, moitié eau et mêmes condiments que pour le court-bouillon ordinaire.

Courts-bouillons pour turbot. — De l'eau et du sel, tout simplement, pour conserver le goût de cet excellent poisson.

Ou, si on veut avoir le parfait, un court-bouillon composé de crème, d'eau, de sel, poivre et jus d'un citron.

Court-bouillon au beurre. — Préparez un court-bouillon ordinaire, dans lequel vous ajoutez un morceau de beurre.

Court-bouillon « fin de siècle ». — Le vin de Champagne remplace l'eau et on y ajoute de l'eau-de-vie et du vin de Madère.

Ce n'est pas mauvais, loin de là; mais ce n'est pas beaucoup meilleur.

Court-bouillon Water-Fish. — Court-bouillon ordinaire, avec une très grande quantité de racines de persîl

Court-bouillon périgourdin. — Pilez une demi-douzaine de gousses d'ail, persil, sel, poivre, délayez avec trois verres de vin rouge, mettez dans une poissonnière, ajoutez le poisson, mettez sur le feu et adjoignez-y un roux, délayez avec un peu de la cuisson du poisson.

Servez dans un plat creux, saucé du court-bouillon qui tient lieu de sauce, et entouré de croûtons frits.

Secrets de ménage. — Court-bouillon pour poissons avancés.

Lorsque le poisson n'est pas de a première fraîcheur, mettez-le dans de l'eau bouillante salée et laissez-le mijoter une heure, afin qu'il se raffermisse.

Ce court-bouillon est employé pour les poissons coupés,

Le court-bouillon doit être cuit et refroidi lorsqu'on y met du poisson frais.

Turbot. — Le turbot doit être choisi plein, épais; lorsqu'on voit le ventre d'un turbot blanchâtre, il ne faut pas le prendre, car il doit être un peu jaune.

Turbot. — Le turbot est appelé le roi des poissons et à juste titre. Rien de plus beau et de meilleur qu'un turbot.

Les restes forment encore des plats exquis.

On le mange communément avec une sauce blanche ou une sauce hollandaise, ou encore au beurre fondu.

Turbot Régence. — Faites cuire dans une casserole une livre de veau coupé en tranches, des bardes de lard

avec sel, poivre, bouquet de persil, fines herbes, oignons, clous de girofle, feuille de laurier; lorsque le tout commence à suer, mettez du beurre frais, de la farine, mouillez de vin de Champagne, versez sur la turbotière et mettez le turbot; ajoutez du bouillon; lorsque le poisson est aux trois quarts cuit, retirez sur le côté du feu et laissez achever en mijotant.

Servez avec une sauce crevette.

Turbot en matelote normande. — Le poisson vidé, égoutté, essuyé, fendez-le par le dos, séparez les chairs de l'arête, enlevez celle-ci et mettez à la place du beurre, manié de persil; mettez dans un plat un lit d'oignons coupés en petits dés et du beurre frais en morceaux; posez le turbot dessus, mettez encore du beurre, sel, poivre, thym, laurier en poudre, persil haché, jus de citron, mouillez de vin blanc et faites cuire feu dessus, feu dessous, très doucement; arrosez fréquemment pendant la cuisson et servez avec croûtons frits.

Turbot Parmentier. — Prenez de belles pommes de terre de Hollande, épluchez et coupez en quartiers; mettez dans de l'eau froide salée et faites cuire: égouttez soigneusement, passez au tamis; salez, poivrez, muscadez, ajoutez du beurre très frais, quelques jaunes d'œufs crus et un peu de pâte à choux (voir pâtes).

Roulez la pâte en couronne et mettez-la sur un plat.

Placez au milieu un turbot sortant de sa cuisson et bien égoutté, saucez-le de la manière suivante.

Vous faites réduire un peu de la cuisson du turbot et vous y ajoutez le tiers de sauce béchamelle, sel, poivre de Cayenne, fromage de gruyère râpé, un morceau de beurre.

Vous dorez la couronne de pommes de terre avec de l'œuf battu; vous saupoudrez la sauce de fromage râpé et de beurre fondu et vous faites gratiner au four pendant un quart d'heure.

Barbue. — La barbue ressemble beaucoup au turbot, sa forme est plus allongée, sa chair plus délicate.

Comme tous les poissons cuits au court-bouillon, elle se sert, soit avec une sauce hollandaise, soit avec une sauce blanche, une sauce à la crème, beurre fondu.

Froide encore, comme tous les poissons, on l'emploie avec sauce vinaigrette, rémoulade, mayonnaise.

Barbue à la provençale. — Faites mariner une barbue

dans une bonne marinade, puis faites-la frire et servez avec une sauce aux anchois.

Barbue Conti. — Votre barbue préparée, faites-lui quelques entailles sur le dos; placez-la dans une casserole et mouillez avec un demi-verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, même quantité d'huile d'olives, sel, poivre, fines herbes.

Laissez cuire très doucement, égouttez, mettez-la dans un plat; vous saucez de consommé très réduit avec beaucoup de persil haché.

Barbue « Friand ». — Désossez une barbue, en ayant soin de ne pas entamer les chairs du dessus et garnissez-la de farce à quenelles faites avec des filets de merlans.

Mettez dans un plat un morceau de beurre, des oignons hachés, persil, thym, laurier, votre barbue; mouillez de vin blanc et mettez au four vingt minutes; retirez la barbue, laissez réduire la cuisson et ajoutez, au dernier moment, un jus de citron, un morceau de beurre fin; versez sur le poisson.

Saumon. — Lorsque le saumon est frais, la chair doit être très rouge, surtout près des ouïes; les écailles doivent être brillantes et le saumon très raide; le corps doit être rond et court.

Le saumon possède toutes ses qualités au printemps.

Sa chair, assez lourde, ne convient pas aux estomacs délicats, ni aux convalescents.

Saumon. — Cuit au court-bouillon, se sert, soit avec sauce blanche, sauce hollandaise, genevoise; froid, avec mayonnaise, vinaigrette, rémoulade.

Saumon grillé. — Coupez en tranches un peu épaisses une queue de saumon; faites-la mariner quelques heures dans de l'huile, sel, poivre, persil, ciboule hachés; égouttez, enveloppez de papillotes de papier beurré et faites griller à feu doux.

Retirez, enlevez le papier et servez avec sauce maître-d'hôtel.

Saumon en rouleau. — Prenez un long morceau de saumon, enlevez-en les arêtes et faites cuire à demi, au court-bouillon; faites une farce composée de mie de pain hachée, d'huîtres hachées, persil, sel, poivre, garnissez le saumon avec cette farce, roulez-le sur lui-même, ficelez-le

solidement et mettez-le dans un plat beurré allant au feu ; faites cuire à four très chaud et servez dans le plat qui a été employé pour sa cuisson.

Saumon à la Royale. — Ecaillez et videz par les ouïes un saumon de moyenne grosseur ; coupez-lui les nageoires et le bout de la queue ; dépouillez-le de sa peau d'un côté, bien carrément, depuis les nageoires qui sont près de la tête jusqu'à celles qui sont près de la queue. Vous pouvez faire cette opération avec la pointe d'un couteau bien affilé. Piquez tout ce carré de lard fin, si c'est en gras, et de petits lardons d'anguille, si c'est en maigre. Vous tournerez en clous des truffes et vous les piquerez autour de la piquerie de lard ; emplissez le corps du saumon de farce de poisson, à laquelle vous ajouterez 125 grammes de beurre de homard. Ficelez la tête ; placez votre saumon dans une braisière, par-dessus une feuille de poissonnière bien beurrée ; mouillez-le de deux cuillerées à pot de bouillon gras ou maigre, ou d'une bouteille de bon vin blanc de Bordeaux ; ajoutez-y trois carottes, trois oignons, dont un piqué de clous de girofle, thym, laurier, un bouquet garni, un peu d'aromates pilés, très peu de sel.

Couvrez le tout d'un papier blanc beurré. Le mouillement ne doit pas dépasser la moitié du poisson. Couvrez la braisière de son couvercle ; et, lorsque la piquerie de votre saumon sera bien glacée, égouttez le poisson de sa cuisson, glissez-le sur le plat, ôtez-lui la ficelle ; dégraissez et passez à travers un tamis le fond de sa cuisson ; faites-la réduire à demi-glace ; versez-la sur votre poisson, de manière à bien glacer la piquerie ; mettez alentour un ragoût de laitances de carpes ; garnissez le plat d'écrevisses et servez.

Saumon en salade. — Quand votre saumon est cuit, vous le séparez en morceaux, vous le mettez dans votre sauce à la salade ; versez dans une casserole quatre cuillerées à bouche de bon vinaigre, deux cuillerées de gelée fondue, dix cuillerées d'huile, du sel, du gros poivre, une ravigote hachée ; vous sautez votre saumon dans cette sauce et vous le dressez sur votre plat ; versez votre sauce dessus, vous mettez des cœurs de laitues coupés en quatre ; vous décorez votre salade avec des croûtons, des cornichons, des câpres et des anchois.

N. B. — Tous les poissons peuvent s'assaisonner en salade ; les filets de soles ainsi préparés sont excellents.

Saumon (Filets de) en baril. — Levez les filets de sau-

mon dans leur entier; ôtez-en les arêtes, coupez le ventre en ligne droite, pour égaliser le filet; vous aurez une farce à quenelles de merlans, vous en coucherez un lit du côté où ne sont pas les arêtes; vous roulerez ce filet en forme de baril; vous unirez bien la farce des deux côtés; vous la saupoudrerez de sel et de poivre; vous beurrerez une feuille de papier et vous enveloppez le filet, de manière à ne pas gâter sa forme; vous le mettrez sur une tourtière, vous l'arroserez d'une marinade cuite et le mettrez au four, vous en ferez autant à l'autre. Si vous voulez servir ces deux filets pour relevé, lorsque le filet sera cuit, vous ôterez le papier; vous prendrez garde de gâter la forme; vous le mettrez sur un plat; vous y mettrez un ragoût de laitances, ou vous le glacerez, et mettrez une sauce piquante dessous.

Truite. — La meilleure espèce est celle qui a la chair d'un rose jaune; on reconnaît la truite saumonée à de petites taches rosâtres qu'elle a sur le corps.

Les femelles, plus délicates, ont la tête plus petite et le corps plus rond, plus épais que les mâles. Les mois de juin et de juillet sont ceux où la truite atteint toute sa succulence.

Truite à la génoise. — Lorsque votre poisson est vidé et nettoyé, vous lui ficelez la tête et le mettez dans une casserole ovale ou une poissonnière; vous mettez par dessus les tranches de deux carottes, quatre oignons en tranches, persil et ciboule, deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle, du sel, du poivre, trois ou quatre bouteilles de vin rouge; vous ferez bouillir votre poisson trois quarts d'heure, vous passerez ce court bouillon dans un tamis; puis, vous aurez 125 grammes de beurre, que vous mettez dans une casserole; vous versez le court-bouillon dans lequel ont cuit les truites, vous le remuerez bien, pour que le beurre et la farine se lient; vous ferez réduire à grand feu; vous égoutterez les truites ou votre truite, et la masquerez de cette sauce; voyez avant si elle est d'un bon sel.

Truites farcies. — Videz et lavez quatre petites truites d'une égale grosseur, mettez-les égoutter; emplissez le corps d'une farce composée de quenelles de carpe, truffes coupés en gros dés et champignons; ficelez les têtes de vos truites, faites-les cuire dans un court-bouillon; leur cuis-

son terminée, laissez-les refroidir, mettez-les égoutter, passez-les à deux fois à l'œuf, et, au moment, de servir, faites-les frire d'une belle couleur; dressez-les sur un plat avec une sauce tomate dessous.

Petites truites à la maître-d'hôtel. — Videz, écaillez et lavez six à huit petites truites; épongez-en bien l'eau; faites deux légères incisions des deux côtés de chaque truite; mettez-les sur un plat; assaisonnez-les de poivre, huile d'olive, jus de citron et un oignon émincé. Laissez-les dans cet assaisonnement pendant une heure ou deux, en les retournant de temps à autre. Un quart d'heure avant de servir, égouttez bien vos truites; graissez-les partout d'huile, et faites-les cuire à petit feu sur le gril. Quand elles seront cuites d'un côté, retournez-les de l'autre. Dressez ensuite vos truites sur un plat; par-dessus, une maitre-d'hôtel froide, et servez immédiatement.

Aiguillettes de truite à la Saint-Florentin. — Levez les filets de votre truite; vous les couperez un peu plus longs que le doigt, et à peu près de la grosseur du doigt; vous les mettez dans un vase avec du sel, du gros poivre, persil en branches, quatre moyens oignons coupés en tranche, deux feuilles de laurier, un peu de thym, le jus de deux citrons; vous avez soin de remuer les aiguillettes dans cet assaisonnement; quand vous êtes au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc; vous ferez chauffer la friture; quand elle sera assez chaude, vous mettrez de la farine sur vos aiguillettes, vous les remuerez dans le linge et vous les secouerez et les mettrez dans la friture; quand vous la retirerez de la friture, vous les dresserez sur un plat, et mettrez dessous une sauce piquante.

Sauté de filets de truites. — Vous levez les filets de truites, vous les parez; enlevez ensuite la peau du côté de l'écaille; vous couperez vos filets en petites lames de la grandeur d'une pièce de 5 francs au moins, vous parerez vos morceaux; ils doivent être d'égale grandeur et de même épaisseur; arrangez-les dans votre sautoir vous sémerez du persil haché bien fin et lavé, du sel, du gros poivre, de la muscade rapée; vous ferez tiédir un morceau de beurre que vous verserez sur les filets; au moment du service, vous mettez votre sautoir sur un feu ardent; lorsque votre sauté est roidi d'un côté, vous le retournez; en

laissez qu'un instant au feu; vous le dressez en miroton autour du plat, et vous placez le reste dans le milieu; vous ajoutez une sauce italienne maigre, ou bien grasse.

Soles au ris de veau. — Prenez une belle paire de soles; ratissez les écailles et videz-les; étant bien propres, mettez-les à plat sur la table, enlevez vos filets de manière qu'ils ne se séparent pas sur la grosse arête; piquez de lard le tiers qui est au milieu de vos filets; renversez-les sur le côté où est le lard; posez le volume d'un œuf de quenelle de merlan au milieu de vos filets; enveloppez cette farce avec les deux extrémités non piquées; retournez-les ensuite; passez une ficelle en croix, pour lui donner une forme carrée, marquez-les comme de ris de veau, avec carottes, oignons, thym et laurier, vin blanc et un peu de sel; une demi-heure suffit pour leur cuisson; faites bien glacer votre lard; servez dessous une sauce aux huîtres, avec une addition de beurre d'écrevisses ou d'anchois. (Cette entrée, bien soignée, est bonne et d'un bel effet.)

Bar. — Se fait cuire au court-bouillon et se sert avec sauce blanche ou sauce maître-d'hôtel.

Bar grillé. — Faites-le mariner une heure dans l'huile, sel, poivre, ciboule, persil, faites-le griller à feu vif et servez sur une sauce ravigote.

Alose. — L'alose peut se faire cuire au court-bouillon, mais la vraie manière de la manger excellente est celle-ci :

Videz, lavez, écaillez votre alose, assaisonnez-la de sel, poivre, trempez-la dans l'huile et faites-la griller à feu très doux ou cuire au four.

Placez-la sur une farce d'oseille et arrosez le tout de beurre fondu, assaisonné de sel, poivre.

Encore mieux, si on coupe l'alose en tranches, qu'on les enveloppe dans du papier huilé et qu'on les fasse griller à feu très doux.

Alose au naturel. — Videz l'alose, ne l'écaillez pas, faites-la cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée, retirez et laissez quelques instants sur le côté du feu; placez l'alose, après l'avoir égouttée, sur serviette pliée, entourez de persil, de pommes de terre cuites à l'eau et servez avec du beurre fondu, salé, poivré, dans lequel vous avez ajouté un jaune d'œuf.

Mulet. — Le mulet se fait griller ou cuire au court-bouillon; dans le premier cas, on le sert avec sauce vinaigrette ou maître-d'hôtel; dans le second, avec sauce blanche ou génevoise.

Dorade. — Faites mariner, essuyez, mettez cuire au four, et servez avec sauce tomate, très relevée.

La dorade froide, à la sauce mayonnaise est très bonne.

Esturgeon. — Se cuit au court-bouillon ou comme un fricandeau.

Soles. — La sole blonde est préférable à la noire.

Les soles doivent être fermes et épaisses ; le ventre couleur crème.

La peau du dos doit toujours être enlevée.

Soles frites. — Choisissez des soles de moyenne grosseur, videz, coupez la tête en biseau, enlevez les deux peaux, ébarbez, trempez dans du lait, puis dans la farine ; jetez dans large friture bouillante : retirez, égouttez, salez de sel fin et servez, avec persil frit et quartiers de citron.

Soles au vin rouge. — Les soles préparées, mettez-les dans un plat beurré, assaisonnez de sel, poivre, persil, thym, laurier, échalotes émincées, mouillez de vin rouge; couvrez d'un papier beurré et faites pocher au four ; on reconnaît que les soles sont cuites, lorsque le doigt enfonce facilement dedans.

Retirez les soles, mettez-les sur un plat, faites réduire la cuisson, passez-la au tamis ; ajoutez un fort morceau de beurre manié de farine, une pointe de Cayenne, mettez sur les soles et passez au four deux minutes.

Soles à la provençale. — Levez les filets de plusieurs soles, assaisonnez-les de sel, poivre, ail et persil hachés, mettez le tout dans un plat allant au feu, en mouillant de vin blanc et d'huile d'olive, faites cuire au four, et au dernier moment, garnissez avec des rondelles d'oignons frites dans de l'huile et un jus de citron.

Sole Colbert. — La sole étant préparée, faites une incision le long du dos et retirez l'arête, trempez la sole dans de l'œuf battu, puis dans de la chapelure, et faites cuire dans du beurre, feu dessus, feu dessous.

Au moment de servir, garnissez l'intérieur de la sole avec du beurre frais, manié de persil, et jettez dessus un jus de citron.

Soles au gratin. — Mettez dans un plat allant au feu du beurre fondu, persil, ciboules, échalotes, sel, poivre, bonne quantité de champignons hachés, posez les soles, ajoutez la même chose par-dessus, plus un peu de chapelure et de petits morceaux de beurre ; mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon, faites cuire, feu dessus, feu dessous, très doux dessous et vif dessus.

Soles (filets à la Joinville).— Levez les filets de belles soles moyennes, farcissez-les, sur le côté auquel adhérait la peau, d'une couche de farce de poisson et mettez-les sur un plat beurré allant au feu ; couvrez-les de la cuisson tirée des arêtes, placez un papier beurré par-dessus et faites pocher au four.

D'autre part, vous faites réduire un peu de velouté auquel vous ajoutez une pointe de cayenne et une très petite partie de glace de poisson ; jetez dans cette sauce un salpicon, composé de queues de crevettes, champignons et truffes, coupés en dés.

Saucez d'une sauce crevette, disposez les filets de soles et ajoutez une grosse rondelle de truffe noire sur chaque filet.

Soles (filets à la mayonnaise). — Les soles, pas trop cuites dans un court-bouillon au vin blanc, levez-en les filets, saucez-les d'une épaisse sauce mayonnaise.

Soles grillées. — Les soles préparées, salez et poivrez-les et trempez-les dans du beurre fondu, puis dans de la mie de pain et faites griller à feu vif; servez avec la sauce suivante.

Beurre fondu, jus de citron, anchois pilés et un peu de vin blanc.

Sole normande. — Ayez une belle sole, très épaisse, préparez-la comme à l'ordinaire coupez-lui la tête en biseau, lavez, essuyez et mettez dans un plat beurré, allant au feu.

Mouillez de vin blanc, ajoutez sel, persil, et faites cuire au four ; égouttez la cuisson que vous passez au tamis et que vous faites réduire en y ajoutant une bonne quantité

de beurre manié de farine ; retirez du feu, ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs, un jus de citron ; passez à l'étamine.

Vous garnissez la sole avec des moules et des huîtres blanchies, des champignons cuits au beurre ; servez la sauce sur le tout, passez au four pour faire glacer et, au moment de servir, garnissez avec croûtons frits, crevettes épluchées, écrevisses, éperlans frits.

Soles aux huîtres. — Étant préparées, trempez dans du lait, passez à la farine et faites frire à moitié.

Faites, d'autre part, un roux que vous versez dans un plat allant au four ; mettez les soles et entourez-les d'huîtres détachées de leur coquille ; laissez cuire un quart d'heure, feu dessus, feu dessous.

Soles (filets à la portugaise). — Les soles cuites au beurre, couvrez-les d'une purée de tomates très épaisses et entourez de croûtons frits.

Soles « Friand » (filets de). — Levez-les filets de plusieurs soles, préparées comme à l'ordinaire, aplatissez-les et garnissez-les de farce de merlan à laquelle vous avez ajouté un hachis de truffes ; roulez ensuite les filets sur eux-mêmes et entourez d'un fil, afin qu'ils gardent la forme.

Mettez dans casserole beurrée, serrés l'un contre l'autre.

Vous mettez cuire, d'autre part, les arêtes et les débris dans de l'eau salée, du vin blanc, carottes, oignons, persil ; passez au tamis, mouillez les filets de cette cuisson, couvrez d'un rond de papier beurré et faites pocher au four, sans ébullition.

Ayez 125 grammes de queues de crevettes, même quantité de truffes et de champignons coupés en dés ; jetez le tout dans quelques cuillerées de sauce allemande à laquelle vous ajoutez une pointe de cayenne.

Vous avez une sauce crevette, vous y ajoutez le salpicon et vous versez le tout sur les filets de soles parés sur un plat et, bien entendu, débarrassés de leur fil ; placez sur chaque filet une rondelle de truffe.

Limande. — La limande se sert frite, comme la sole, ou bien au gratin.

Filets de soles en attereau. — Levez-les filets de deux belles soles moyennes, trempez-les dans du beurre fondu

avec sel, poivre et un jaune d'œuf cru, roulez les filets sur eux-mêmes, trempez-les dans de la chapelure, mettez sur gril et faites cuire à feu très doux.

Servez avec une sauce tomate, béarnaise, etc.

On peut également servir avec rondelles de citron et persil frit.

Filets de soles Béarnaise. — Les filets retirés, faites-les cuire dans moitié bouillon, moitié vin blanc; retirez-les et servez avec une sauce béarnaise.

Maquereau. — Le maquereau frais doit être très raide et sa couleur rose et bleue; s'il affecte une teinte verdâtre, il est suspect.

Maquereau grillé. — Le maquereau vidé et bien essuyé, mettez-le sur un gril, chauffé à l'avance, et sur lequel vous aurez placé des feuilles de laurier.

Ce mode de faire griller les poissons est parfait; non seulement, les feuilles de laurier les empêchent de s'attacher, mais encore elles leur communiquent un goût délicieux.

Servez avec maître-d'hôtel ou beurre roux.

Maquereau à la purée. — Coupez en morceaux des maquereaux préparés et faites frire à la poêle dans de l'huile ; lorsqu'ils sont dorés, retirez, égouttez et mettez à leur place de la purée de tomate et de la purée d'oignons ; ajoutez une pointe d'ail, un peu de vin blanc, laissez cuire un moment et versez sur vos tronçons de maquereaux, tenus au chaud.

Maquereaux aux groseilles. — Épluchez et enlevez les pépins d'une livre de groseilles, dites « à maquereau », mettez-les dans une casserole à feu doux avec beurre, sel, poivre, persil haché; passez au tamis avec la chair d'un hareng frais ; assaisonnez de poivre de Cayenne et farcissez l'intérieur des maquereaux que vous mettez ensuite sur le feu dans de l'eau salée, avec carottes et oignons en tranches, retirez du feu au premier bouillon et laissez dans leur cuisson, pendant que vous préparez la sauce suivante.

Blanchissez, dans de l'eau de sel, le restant des groseilles préparées (car il est bien entendu que vous n'en avez mis qu'une partie dans la farce), mélangez-y du beurre manié de farine, mouillez de crème, salez, poivrez, laissez faire un bouillon et jetez sur les maquereaux.

Maquereau en papillotes (filets de). — Supprimez la tête, enlevez les filets, assaisonnez-les de sel, poivre, trempez-les dans de l'huile, enveloppez-les d'une duxelle et enveloppez-les dans des feuilles de papier blanc, huilé, faites griller sur cendres rouges.

Maquereau nantais. — Videz, lavez, essuyez, fendez par le dos, salez, poivrez, trempez dans de la farine et faites frire dans du beurre très chaud ; retournez lorsqu'il est doré d'un côté et servez avec un jus de citron.

Maquereau au vin blanc. — Videz, enlevez tête et queue, essuyez et mettez dans une casserole avec oignons, carottes en rondelles, sel, poivre, bouquet garni; mouillez de vin blanc et servez avec une sauce béarnaise ou ravigote.

Maquereau aux fines herbes (filets de). — Enlevez les filets, sautez-les dans du beurre avec une forte quantité de persil, ciboules, échalotes hachées, ajoutez un filet de vinaigre.

Merlan. — Le merlan se mange frit, aux fines herbes, au gratin ; on opère comme pour les autres poissons faits de cette manière.

Merlans (brochette de filets de). — Ayez des merlans moyens, que vous videz, dont vous enlevez la tête et la queue, que vous coupez en deux et dont vous retirez l'arête ; vous avez quatre filets dont vous enlevez les peaux, en prenant bien soin de ne pas endommager les chairs ; passez chaque filet dans du jaune d'œuf, battu avec du beurre fondu et assaisonné de sel et poivre, roulez les filets sur eux-mêmes et embrochez-les, quatre par quatre, dans une brochette; réchauffez le beurre fondu, passez-y vos brochettes que vous trempez ensuite dans de la mie de pain finement émiettée et mettez cuire sur le gril, à feu très doux.

Servez, soit avec sauce maître-d'hôtel, soit avec sauce tomate.

Harengs frais. — Les harengs frais se mangent généralement grillés avec sauce moutarde, sauce maître-d'hôtel ; on les prépare au gratin, comme les merlans; on les sert avec sauce blanche, sauce mayonnaise.

On peut aussi en enlever les filets, les passer, les faire griller et servir avec sauce tomate, ravigote, etc.

Harengs-saurs.—Essuyez-les, coupez tête et queue, fendez sur le dos, de toute la longueur, et arrosez l'intérieur avec de l'huile d'olives; mettez un instant sur le gril et servez à sec, accompagné d'un huilier et d'un pot de moutarde.

Harengs aux pommes de terre. — Vous avez des pommes de terre cuites à l'eau et refroidies, râpez-les et mélangez-les à un quart de beurre fin; tournez avec une cuiller jusqu'à apparence de crème; ajoutez quelques jaunes d'œufs crus, une cuillerée de farine, un peu de crème douce, deux blancs d'œufs, battus en neige; ayez de petits harengs, nettoyés, dépouillés et découpés en dés; faites-les revenir au beurre avec persil et oignons hachés, mélangez avec vos pommes de terre, mettez dans un moule beurré et faites cuire au four.

Sardines. — Les sardines fraîches se mettent une minute sur le gril et se servent avec du beurre frais.

Sardines farcies. — Ayez de grosses sardines fraîches, fendez-les en deux, enlevez l'arête, aplatissez-les légèrement et remplissez-les avec une farce composée de mie de pain trempée dans du lait, d'oseille hachée, sel, poivre, jaunes d'œufs durs pilés; mettez deux sardines l'une contre l'autre, ficelez et faites griller.

Thon. — Le thon est une chair très lourde qui ne convient nullement aux estomacs délicats (je donnerai du reste la liste des poissons que les convalescents peuvent manger). On l'emploie généralement en boîtes de conserve qu'on sert avec du beurre, comme hors-d'œuvre, ou assaisonné en salade.

Le thon frais, appelé le saumon du pauvre, est très abondant dans l'été; son prix peu élevé le met à la portée de tous.

Thon à la broche. — Ayez une épaisse tranche de thon, nettoyez, enlevez la peau, piquez-la de lardons, laissez mariner deux ou trois heures et faites rôtir à la broche en arrosant de temps en temps avec la marinade mise dans la lèchefrite; au moment de servir, dégraissez la sauce et ajoutez-y un roux brun.

Thon aux câpres. — Faites cuire dans de l'eau bouillante, salée et vinaigrée; retirez, égouttez et servez avec une sauce blanche aux câpres.

Thon grillé à l'oseille. — Le thon, coupé en tranches très minces, marinées et grillées, se sert aussi, comme l'alose, avec une purée d'oseille et du beurre fondu.

Thon en rouelle. — Le thon, surnommé le « Saumon du pauvre », accommodé comme une rouelle de veau, en a le goût et l'apparence.

Prenez un beau morceau de thon, lavez-le, essuyez-le, dépouillez-le de sa peau et piquez-le de lardons; faites chauffer du beurre à la casserole, faites revenir votre thon, ajoutez des oignons, sel, poivre, bouquet garni; mouillez de bouillon; ajoutez champignons, une pincée de farine pour lier, laissez mijoter.

Grondin. — Se fait cuire au court-bouillon et se sert avec sauce blanche; ou mieux: se fait cuire sur le gril et se mange avec sauce tomate très relevée.

Colin. — Cuit au court bouillon et servi avec sauce blanche.

Colin frit. — Coupez en tranches une belle queue de colin, faites mariner trois heures dans de l'huile, vinaigre, sel, poivre, fines herbes; faites frire dans de l'huile d'olives; retirez, lorsque les tranches sont dorées de tous côtés; retirez les tranches de colin, tenez au chaud et, dans la cuisson, versez un jus de citron, battez vivement et versez sur les tranches de colin.

Esturgeon. — Se prépare comme le thon en rouelle ou se fait cuire au court-bouillon.

Dorade. — Se fait cuire au court-bouillon et se sert avec sauce blanche. Froide, avec sauce mayonnaise, elle est excellente. On peut aussi la faire griller et la servir avec sauce vinaigrette.

Cabillaud. — Se fait cuire au court-bouillon et se sert avec sauce blanche ou beurre fondu.

Cabillaud au four. — Couvrez de sel pendant quelques heures, puis mettez dans un plat allant au four, beurre,

sel, poivre, fines herbes cuites dans du beurre ; couvrez le poisson de chapelure, mouillez de vin blanc, arrosez de beurre fondu et arrosez plusieurs fois, pendant la cuisson au four.

Anguille de mer ou Congre. — Cuite, très longtemps dans un court bouillon très relevé, se sert avec sauce blanche ou sauce maître d'hôtel.

Anguille en matelotte blanche. — Videz, écorchez, ébarbez, coupez une anguille en tronçons égaux, mettez-les dans une casserole avec oignons et carottes en rondelles, ail, poivre, sel, bouquet garni; épluchez des champignons; mouillez, moitié vin blanc, faites bouillir, écumez.

Pendant que l'anguille cuit, faites un roux blanc que vous mouillez avec la cuisson de l'anguille; salez et poivrez au Cayenne. Ajoutez les morceaux d'anguille, des champignons et des petits oignons cuits; au moment de servir, ajoutez des jaunes d'œufs, un morceau de beurre et servez avec croûtons frits.

Anguille au soleil. — Lorsque l'anguille est dépouillée et coupée en tronçons, faites-la cuire dans une marinade cuite; retirez, laissez épaissir la marinade et versez-la sur les tronçons que vous passez ensuite à l'œuf battu, puis, dans de la mie de pain; faites griller, égouttez et servez avec sauce piquante.

Anguille à la tartare. — Faites revenir dans du beurre, des carottes et des oignons, coupés en tranches, persil, gousse d'ail pilé; placés dessus des morceaux d'anguilles préparés, salez, poivrez, ajoutez vin blanc, thym, laurier, faites cuire vivement, laissez refroidir l'anguille dans sa cuisson; passez les tronçons dans une pâte à frire, jetez dans large friture bouillante et servez avec sauce tartare.

Anguille rôtie. — Videz et dépouillez une grosse anguille, piquez-la de lardons, enveloppez de papier beurré, faites rôtir à la broche; enlevez le papier, quelques minutes avant de servir, pour qu'elle prenne couleur et couvrez d'une sauce piquante.

Carpe. — La carpe se fait cuire au court-bouillon et se sert avec une sauce blanche.

On la fait aussi griller ou au bleu (c'est-à-dire cuite dans un court-bouillon au vin).

Carpe (matelote d'anguille et de). — Coupez en tronçons une carpe et une anguille, préparées comme à l'ordinaire; placez les morceaux dans une casserole avec sel, poivre, oignons et carottes, coupées en tranches, ail, bouquet garni, mouillez de vin rouge, faites bouillir et jetez dedans un petit verre d'eau-de-vie enflammée.

Laissez brûler un instant, couvrez la casserole, retirez sur le côté du feu et laissez achever la cuisson en mijotant.

Lorsque les poissons sont cuits, retirez; faites réduire la cuisson, passez-la au tamis et liez avec un morceau de beurre manié de farine.

Remettez dans la sauce les morceaux de poissons, avec de petits lardons cuits au beurre, champignons et oignons, cuits également au beurre, laissez encore mijoter quelques minutes et servez avec croûtons frits et écrevisses.

Carpe à la juive. — Hachez oignons, échalotes, ail et passez à l'huile, sans laisser dorer, saupoudrez de farine, laissez roussir, mouillez moitié vin blanc, moitié eau, persil haché, bouquet garni, sel, huile d'olives et une assez bonne quantité de poivre de Cayenne; faites bouillir et rangez dans la casserole une belle carpe vidée, écaillée et coupée en tronçons; laissez cuire très doucement, pendant une demi-heure, retirez les morceaux et mettez-les sur un plat dans l'ordre voulu pour rendre à la carpe sa forme primitive.

Faites réduire la cuisson au tiers, retirez et mélangez-y, hors du feu, quelques cuillerées d'huile et une pincée de safran. Couvrez la carpe avec cette sauce, laissez prendre en gelée, saupoudrez de persil haché.

Carpe à la Chambord. — Ce mode de préparation s'applique également aux truites.

La carpe préparée, vous lui enlevez la peau avec précaution et vous la piquez, très serré, de lard fin; mettez dans la poissonnière, mouillez de vin blanc, ajoutez sel, poivre, thym, laurier, ail, échalotes, oignons et carottes en tranches, persil, clous de girofle; couvrez la tête de bardes de lard et faites cuire au four.

Au moment de servir, égouttez, placez sur un plat et garnissez avec des quenelles de carpe, des ris de veau cuits au jus, des truffes, des écrevisses, des escalopes de foie gras.

Faites réduire la cuisson, ajoutez-y un peu de sauce espagnole et versez sur la carpe.

N.-B. — Les quenelles de carpe se font comme à l'ordinaire, on leur ajoute seulement quelques anchois pilés.

Carpe (laitances de) en caisse. — Ayez deux douzaines de laitances de carpes, enlevez-en les boyaux, faites dégorger et blanchir, égouttez; mettez du beurre dans une casserole avec des champignons, persil, échalotes hachées, sel, poivre, muscade et épices, passez au feu sans laisser roussir et faites mijoter un moment vos laitances dans cette assaisonnement.

Vous avez une caisse de papier fort, au fond de laquelle vous étendez une farce de gratin, après avoir huilé la caisse; posez sur gril que vous placez sur cendres chaudes, versez votre mélange et faites prendre couleur sous four de campagne.

Brochet. — Le brochet de rivière à dos vert et nageoires argentées est le meilleur.

Les œufs et laitances de brochets sont malsains; ils doivent donc être jetés.

Les gros brochets se préparent au court-bouillon, avec sauce suivant goût, les moyens en matelote, les petits frits.

On fait aussi griller les brochets et on les sert avec sauce tartare.

Brochet bigarré. — Ayez un gros brochet mortifié, écaillez et videz; enlevez la peau d'un côté, en ayant grand soin de ne pas abîmer la chair; piquez le quart de ce côté avec des filets d'anchois; l'autre quart, avec des filets de cornichons; le troisième, avec des filets de carottes et le dernier, avec des filets de truffes; farcissez l'intérieur d'une farce de poisson; mettez dans une poissonnière avec un court-bouillon ne couvrant pas les chairs piquées, faites cuire, feu dessous feu dessus et, lorsqu'il est cuit, retirez et servez avec telle sauce qu'il vous plaira.

Brochet au citron. — Lorsque vous avez préparé votre brochet, coupez-le en tranches que vous faites mariner dans huile, jus de citron, oignons en tranches, persil; quelques instants avant de servir, retirez les morceaux de brochet, roulez-les dans la mie de pain et faites-les griller à feu doux, en les arrosant avec un peu d'huile; lorsque tous les morceaux sont cuits, formez le brochet, dont la tête aura été cuite à part et versez entouré de tranches de citron et avec sauce maître d'hôtel.

Brochets (filets de) à la Régence. — Levez les filets d'un brochet de moyenne grosseur, enlevez la peau et partagez les filets en deux morceaux; piquez-les de filets de truffes et rangez-les dans une casserole beurrée, en mouillant moitié vin blanc, moitié eau, dans laquelle on aura fait bouillir les débris du brochet; couvrez d'un papier blanc, faites partir en ébullition et laissez achever la cuisson au four.

Dressez les filets sur une bordure de farce, versez dessus le ragoût suivant :

Ayez de petites quenelles de poisson, auxquelles vous ajoutez du beurre d'écrevisses, une douzaine de petits champignons cuits, même quantité d'huîtres blanchies, quelques truffes et une laitance de carpe; mettez le tout dans une béchamel à laquelle vous ajoutez du beurre d'écrevisses au moment de servir.

Garnissez le plat avec quelques écrevisses.

Plie et carrelet. — Poissons peu estimés.

Se font frire ou cuire au court-bouillon.

Carrelet à la Provençale. — Epluchez et pilez quelques gousses d'ail, avec sel et un jaune d'œuf cru, ajoutez-y peu à peu de l'huile d'olives, en tournant toujours, farcissez avec un jus de citron et versez sur un carrelet, cuit à l'eau salée et égoutté.

Morue. — La morue doit être choisie de chair blanche et de peau noire; de grands feuillets ; elle doit dessaler de deux à trois jours, selon son degré de salaison ; renouveler l'eau deux fois par jour.

Morue maître d'hôtel. — La vraie manière, la seule bonne manière de la manger.

Mettez la morue dans de l'eau froide, après vous être assuré qu'elle est bien dessalée; faites partir à feu vif et, lorsqu'elle est prête à bouillir, écumez, retirez du feu, couvrez-la et laissez-la un quart d'heure dans sa cuisson.

Servez avec une abondante maître d'hôtel et des pommes de terre en robe de chambre.

La morue se sert aussi avec une sauce blanche, une béchamel, au beurre noir.

Morue (brandade de). — La morue cuite, vous levez les chairs que vous pilez avec de l'ail en grande quantité;

versez ensuite, goutte à goutte, de la bonne huile d'olives, en tournant dans le même sens, mettez sur feu doux et continuez à tourner, en ajoutant encore de l'huile, poivre, persil haché, un peu de lait; lorsque ce mélange a l'apparence d'une crème, servez.

Morue au gratin. — Prenez-en toutes les chairs, que vous mettez dans une sauce béchamel, avec beurre, persil, champignons hachés, poivre, muscade; beurrez et saupoudrez de mie de pain un plat allant au feu, mettez la morue, saupoudrez de mie de pain, arrosez de beurre fondu, faites prendre couleur sous four de campagne.

Morue au fromage. — Se fait comme la précédente; on mélange seulement au pain une bonne quantité de fromage de gruyère et de parmesan râpé.

Morue frite. — Prenez des morceaux de morue, pas trop cuite, trempez-les dans de l'œuf battu, puis, dans de la mie de pain, faites frire et servez avec persil frit.

Raie. — La bonne raie doit être de chair excessivement blanche, ferme et épaisse; la raie ne doit pas être mangée trop fraîche, car, alors, elle est dure; mais, si elle est avancée, elle a un goût très désagréable.

La raie bouclée est beaucoup meilleure que la raie lisse; elle est beaucoup plus petite.

Raie au beurre noir. — Coupez tête et queue, videz, enlevez l'amer, ébarbez, lavez à plusieurs eaux, coupez en deux et faites cuire, tout simplement, dans de l'eau salée.

La recette ordinaire est un court-bouillon; mais je préfère ma manière; enlevez du feu, au premier bouillon; laissez un quart d'heure sur le bord du fourneau, retirez les morceaux, égouttez-les, enlevez-en la peau, mettez sur un plat chaud et servez avec une sauce au beurre noir.

La raie se sert aussi à la sauce blanche, à la sauce tomate.

Raie sauce hachée. — Mettez une raie à l'eau froide avec sel, persil, thym, laurier. Retirez sur le côté du feu au premier bouillon et laissez mijoter un quart d'heure; égouttez la raie et servez avec la sauce suivante :

Faites un roux que vous mouillez de la cuisson du pois-

son, faites bouillir, ajoutez-y poivre de Cayenne, câpres, persil, échalotes hachées et blanchies ; ajoutez, au dernier moment, un peu moins d'un quart de beurre d'anchois.

Vive. — Poisson peu estimé ; se mange grillée avec sauce fortement relevée ; on peut également la manger en matelote blanche.

Perche. — La perche ne se mange guère qu'au court bouillon et à la sauce blanche.

Tanche. — La tanche se sert grillée, avec sauce relevée ; cuite au bleu, à la sauce poulette.

Tanches aux fines herbes. — Trempez-les rapidement dans de l'eau bouillante, écaillez, videz et faites mariner dans de l'huile, persil, ciboules, échalotes hachées, thym, laurier, sel, poivre ; enveloppez-les dans du papier blanc beurré, faites cuire sur le gril et servez, saupoudrées de fines herbes et saucées d'une poivrade.

Goujons, éperlans, gardons, ablettes, vairons. — Ces petits poissons ne se mangent guère que frits.

Mettez-les tremper une heure dans du lait, roulez-les dans la farine, jetez dans large friture très chaude, retirez, égouttez, saupoudrez de sel fin et servez sur serviette pliée, avec garniture de persil frit.

Éperlans ou goujons au vin de Champagne. — Mettez deux cuillerées d'huile dans une casserole, sel, poivre, un demi-citron coupé en tranches, dont vous avez enlevé la peau et les pépins, ajoutez deux verres de vin blanc, deux verres d'eau, laissez bouillir un quart d'heure et mettez vos poissons, vidés, écaillés, essuyés ; retirez, lorsqu'ils sont cuits, égouttez et saucez avec la sauce suivante :

Faites blanchir de l'ail que vous pilez ensuite ; mettez-le dans un casserole, avec persil, échalotes hachées, mouillez de vin de Champagne, laissez bouillir cinq minutes, ajoutez un fort morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre et, au moment de servir, un jus de citron.

Éperlans ou goujons panés. — Vos éperlans préparés, trempez-les dans un mélange d'œufs battus et de beurre tiède, avec sel, poivre, muscade, passez ensuite à la mie de pain bien fine, enfilez par demi-douzaine sur des

attelets, jetez dans une friture chaude, égouttez et servez avec rondelles de citron.

Écrevisses. — On ne doit acheter les écrevisses que vivantes et les gourmets préfèrent les manger chaudes.

Leur saison est de juin à fin octobre.

Les écrevisses les plus réputées sont celles du Rhin ou de la Meuse.

Les meilleures se pêchent dans les eaux claires et vives; elles doivent avoir les pattes rougeâtres et le dessous du corps vert.

Écrevisses à la Bordelaise. — Hachez finement, carottes, oignons, échalotes, ail, persil, thym, laurier. Pressez le tout dans un torchon, de manière à en extraire l'humidité et faites revenir doucement au beurre, environ dix minutes. Jetez les écrevisses bien lavées et châtrées (on appelle ainsi l'opération qui consiste à tirer l'écaille du milieu de la queue qui amène un long boyau noir lequel donnerait de l'amertume à la bête, si on le laissait).

Ajoutez un demi-verre de cognac, mettez-y le feu; lorsqu'il est éteint, mouillez de nouveau avec du vin blanc, mettez de la purée de tomate bien réduite et assaisonnée d'une pointe de Cayenne; couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire dix minutes, en sautant de temps en temps; servez les écrevisses avec persil haché.

Écrevisses au court-bouillon. — Hachez en grande quantité, oignons, carottes, échalotes, persil, ail, thym, laurier, sel, poivre; mettez dans une casserole avec un tiers d'eau, un tiers de vin blanc, un tiers de vinaigre, ajoutez encore du poivre de Cayenne, laissez bouillir vingt minutes et mettez vos écrevisses préparées; faites cuire, couvertes, pendant six minutes, en sautant fréquemment et laissez refroidir dans la cuisson.

Écrevisses à la broche. — Mettez des écrevisses, bien vivantes, dans du lait avec une poignée de persil haché; retirez au bout d'une heure, châtrez-les et mettez-les dans une casserole avec du beurre, du vin blanc, tranches d'oignons, fines herbes, poivre; couvrez la casserole et faites mourir doucement.

Egouttez, laissez refroidir, enlevez les petites pattes et les barbes et placez sous la coquille de chacune d'elles un morceau de beurre, manié de persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre.

Embrochez alors les écrevisses à des attelets que vous fixez à la broche; faites rôtir à petit feu en les arrosant de la marinade dans laquelle elles sont mortes; lorsqu'elles sont cuites (cela se reconnaît à la coquille qui s'effrite sous le doigt), retirez-les, mettez-les dans un plat, saucées du contenu de la lèchefrite.

Ragoût d'écrevisses. — Retirez le boyau du milieu et faites cuire vos écrevisses à sec; c'est-à-dire avec beaucoup de légumes passés au beurre, sel, poivre; retirez la chair de la queue et des pattes; faites fondre du beurre très fin, mettez deux cuillerées de farine; mouillez moitié eau, moitié lait; salez et poivrez, mettez alors vos chairs d'écrevisses, quelques gros champignons cuits au beurre et au citron, de rondelles de truffes cuites au beurre et vous avez un plat exquis.

HUITRES

Huîtres fraîches à la sauce. — Faites ouvrir vos huîtres, et versez avec la sauce suivante: hachez très fin des échalotes, mélangez-les avec du jus de citron et arrosez avec chaque huître.

Huîtres sautées. — Ouvrez les huîtres, placez cinq minutes sur feu vif; détachez l'huître, mettez dans une casserole beurre, estragon haché, un verre de madère, un jus de citron; lorsque cette sauce bout, mettez les huîtres et laissez-les mijoter un quart d'heure.

Huîtres à la Renaissance. — Faire cuire au vin blanc; les détacher de leurs coquilles, les laisser refroidir, les envelopper ensuite d'une farce à quenelles de brochet, les passer dans une pâte à frire, les jeter dans une large friture, les dresser sur un fond de riz, passé lui-même, sécher un peu au four.

Servir une saucière de beurre fondu, acidulé, avec du vin blanc réduit.

Crevettes. — Il y a deux sortes de crevettes; la crevette rose, dite « bouquet » qui arrive quelquefois à être énorme, et la crevette grise, qui n'atteint jamais une forte taille, mais qui a beaucoup de goût.

Crevettes (Cuisson des). — Les crevettes se cuisent à l'eau bouillante, on ne les sale que lorsqu'elles sont égouttées ; ayez soin de les bien faire sauter, afin qu'elle prennent le sel également.

Si vous faites cuire dans de l'eau salée, la coquille se retirerait difficilement.

Croquettes de crevettes. — Epluchez les crevettes, hachez-les légèrement, mettez-les dans une sauce béchamel bien épaisse, assaisonnez de poivre et muscade ; formez des croquettes, passez-les et faites frire.

Crevettes en croustades. — Ce que je vais dire s'appliquera à toutes les croustades.

Commandez un pain très épais, en pâte plus lourde que celle du pain à potage, laissez-le rassir deux jours, enlevez la croûte.

Coupez en tartines épaisses de cinq centimètres, creusez le milieu, en laissant à peine un centimètre d'épaisseur, faites cuire au beurre clarifié, retirez bien blond et faites sécher au four.

Vous épluchez une bonne quantité de crevettes, vous les mélangez à une béchamel épaisse et vous remplissez les croustades du mélange.

Homards, langoustes. — Il est préférable d'acheter les homards et les langoustes en vie ; on reconnaît que les bêtes sont vigoureuses si, en leur pinçant les yeux, les pattes ont de vifs et forts mouvements.

On reconnaît les mâles des homards et des langoustes à une tache noire et étroite sur la queue.

La cuisson du homard et de la langouste est exactement la même.

Faites bouillir un court-bouillon très monté, pendant une demi-heure et mettez-y votre bête bien ficelée ; laissez cuire pendant ving-cinq minutes, retirez du feu, laissez refroidir dans sa cuisson, sortez le homard ou la langouste, frottez-le d'huile, pour lui donner du brillant.

Servez avec sauce rémoulade ou mayonnaise.

Homards à l'Américaine. — Prenez deux ou trois petits homards bien vivants, coupez leur tête, séparez les pattes, sur lesquelles vous donnez un coup de couperet, afin qu'on puisse en extraire les chairs ; coupez la queue en tronçons, partagez la carcasse en deux, retirez une petite

poche remplie de gravier qui se trouve dans la tête. Vous mettez à part les intestins de la bête.

Assaisonnez les morceaux de sel, poivre, et jetez-les dans une bonne quantité d'huile bouillante ; retirez, lorsque les chairs sont raides et la carapace très rouge.

Egouttez l'huile, ajoutez beaucoup d'échalotes hachées, arrosez de cognac enflammé; puis, mouillez de vin blanc, laissez faire un bouillon, mettez une sauce tomate très épaisse, couvrez et laissez cuire vingt minutes, en remuant fréquemment.

Vous avez, d'autre part, fait cuire dans du beurre, oignons, carottes, échalotes, thym, laurier et les intestins du homard, vous ajoutez ce mélange à la sauce lorsque vous avez retiré les morceaux de homards que vous tenez au chaud. Après quelques bouillons, ajoutez de la glace de viande, du beurre fin, passez la sauce à l'étamine, remettez le homard réchauffer dedans sans bouillir et saupoudrez de persil et estragon hachés très finement.

Homard rôti. — Plongez le homard dans un court bouillon pendant cinq minutes ; retirez, égouttez, attachez-le sur un attelet que vous fixez sur une broche ; faites rôtir à feu ardent et arrosez-le fréquemment avec du beurre fondu, du vin blanc, sel, poivre; le homard est cuit, lorsque la coquille se détache en morceaux.

Servez avec le jus de la lèchefrite auquel vous ajoutez un jus de citron.

Langouste à la Bordelaise. — Ayez deux poignées de carottes coupées en dés, deux poignées d'oignons, coupés de même, une demi-livre de beurre frais, une demi-bouteille de vin blanc. Mettez fondre votre beurre, ajoutez les légumes, faites cuire doucement, en ajoutant encore du beurre, puis, du vin blanc. Passez au tamis, ajoutez de la sauce tomate; vous avez fait cuire votre langouste au court-bouillon et vous l'avez coupées en morceaux sans la séparer de sa coquille. Vous la faites sauter dix minutes dans cette sauce et vous servez.

Escargots à la poulette. — Lavez plusieurs fois les escargots, mettez-les dans une casserole avec de l'eau poivrée, salée, placez sur le feu, faites faire un bouillon et retirez. Vous enlevez les escargots de leurs coquilles et vous les jetez dans de l'eau froide, lavez, de manière à ce qu'il ne reste aucune malpropreté : remettez-les ensuite

sur le feu avec eau, sel, poivre, thym, laurier, persil, oignons, ail, échalotes et laissez cuire doucement pendant un quart d'heure,

Retirez, égouttez, hachez un oignon que vous faites revenir dans du beurre, sans laisser colorer, ajoutez de la farine, faites un roux blanc que vous mouillez avec eau et vin blanc; ajoutez bouquet garni, laissez cuire trois quarts d'heure; mettez alors vos escargots, couvrez la casserole et une dizaine de minutes après, liez avec un fort morceau de beurre, deux jaunes d'œuf et un jus de citron.

Escargots de Bourgogne. — Blanchissez et faites cuire comme ci-dessus.

Faites un hachis avec ail, échalotes, persil, manié de beurre, mie de pain, sel, poivre; mettez au fond de chaque coquille un peu de ce hachis, replacez l'escargot, recouvrez-le de hachis, mettez dans un plat allant au feu et laissez cuire trois minutes.

Escargots aux fines herbes. — Lorsque les escargots sont lavés, jetez-les dans de l'eau bouillante, écumez-les, salez, mettez bouquet garni, oignon, clou de girofle, gousse d'ail; faites cuire à petit feu pendant cinq heures, égouttez et mettez cinq minutes dans la sauce suivante :

Faites cuire, à l'eau bouillante salée, une poignée d'oseille, une d'épinards, du cerfeuil, poireau ; égouttez et hachez; mettez dans une casserole avec du lard fondu, une fine tranche de jambon, oignon, échalote, ail hachés, remuez et adjoignez encore deux anchois pilés, persil haché, un fort morceau de beurre et les herbes cuites; mélangez de la mie de pain saisie, une goutte d'huile d'olives, mouillez de bouillon ; au moment de servir, versez un filet de vinaigre et liez avec des jaunes d'œufs,

Grenouilles. — On ne mange que l'arrière train, préalablement dépouillé; on coupe les pattes et on met dégorger dans de l'eau vinaigrée. Les grenouilles doivent être choisies grasses et blanches.

Les grenouilles se mangent à la poulette ou sautées au beurre, avec échalotes, oignons et persil hachés ; on peut aussi les tremper dans une pâte à frire après les avoir fait mariner deux heures.

Grenouilles à la crème. — Lorsqu'elles sont dégorgées, passez-les au beurre et jetez l'eau qu'elles rendent. Re-

mettez-les sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, mouillez de vin blanc, laissez cuire à petit feu.

Au bout d'un quart d'heure, ajoutez deux jaunes d'œufs, un demi-verre de crème fraîche, une cuillerée de vinaigre, ail, persil et oignons hachés; servez très chaud.

Grenouilles (potage de). — Lorsqu'elles sont dégorgées dans l'eau fraîche, mettez-les dans une marmite, avec de l'eau, un morceau de lard, carottes, navets, poireaux, panais, céleri, oignon brûlé, sel; faites cuire doucement pendant six heures; passez et versez sur croûtes de pain.

Si vous voulez faire un potage maigre, n'employez pas de lard, mais ajoutez un fort morceau de beurre, au moment de servir.

Moules. — Les moules sont très agréables à manger, mais très indigestes. On ne doit les consommer qu'en hiver et lorsqu'elles sont très fraîches, car, si elles ne l'étaient pas, elles pourraient causer des empoisonnements.

Faites donc dégorger les moules dans l'eau vinaigrée pendant deux heures, au moins.

Moules marinière. — Les moules étant nettoyées, mettez-les dans une casserole avec du vin blanc, carottes, oignons en tranches, persil, thym, laurier, ail haché, sel, poivre, clou de girofle, un morceau de beurre. Couvrez la casserole que vous placez sur un feu vif, remuez continuellement.

Lorsque les moules s'ouvrent, elles sont cuites: enlevez une coquille à chaque moule; laissez-les au chaud, faites réduire la cuisson, passez-la au tamis et versez sur les moules.

Moules frites. — Nettoyez vos moules, faites-les ouvrir à feu vif et trempez-les dans la sauce suivante, avant de les faire frire.

Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez-y un peu de farine, du jambon haché finement, des champignons, également hachés, clou de girofle, bouquet garni, sel, poivre, un peu de bouillon; laissez réduire et épaissir, passez au tamis et ajoutez des jaunes d'œufs pour lier.

Ayez soin de jeter les moules dans une large friture bouillante.

Secret de ménage pour conserver les écrevisses

vivantes, après les avoir pêchées. — Mettez-les sur un lit d'herbes ou d'orties , mouillées ou versez dessus une petite quantité d'eau qu'on renouvelle fréquemment.

Plus de temps on les conserve, plus elles perdent leurs qualités.

Pour enlever le mauvais goût du poisson peu frais. — Faites-le bouillir dans beaucoup d'eau avec un quart de litre de vinaigre, sel, et du poussier de charbon de bois, enfermé dans un linge.

Pour empêcher le poisson de se gâter. — Faites-lui jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau salée et laissez-le dans cette eau deux ou trois jours.

Si vous devez le garder plus longtemps, remettez sur le feu, en ajoutant encore du sel et une feuille de laurier; on peut répéter la même opération trois fois.

Se servir d'un récipient de terre, et non de fer ou de cuivre.

Secrets pour engraisser les escargots. — Prenez d'anciens pots à fleurs, percés de plusieurs trous, afin que l'air pénètre.

Faites cuire du vin, délayez-y de la farine, laissez réduire des deux tiers et avec cette pâte liquide, frottez l'intérieur des pots que vous laissez sécher dans un endroit humide, tel qu'une cave, enfermez ensuite les escargots en ne mettant dans chaque pot que la quantité nécessaire pour qu'ils puissent se mouvoir à l'aise, gardez les pots couverts, au frais et à l'ombre.

Autre manière. — Préparer dans un coin de jardin, bien à l'ombre, ou dans une prairie, une sorte de parc que l'on clôture avec de la sciure de bois et un petit fourré d'épines sèches. Il faut que ce parc renferme des plantes aromatiques, telles que menthe, sauge, thym, cerfeuil et persil; à la rigueur ces trois derniers suffisent s'ils sont abondants.

C'est vers le mois d'août qu'il faut ramasser les escargots dans les jardins, prairies ou vignes, et les enfermer dans le parc. Il faut les visiter souvent, entretenir la clôture en parfait état, afin d'empêcher qu'ils s'en aillent; enlever les escargots morts, surtout après les pluies.

Vers octobre, on jonche le parc de petits tas de mousse, de feuilles sèches, où ils se cachent afin de s'emmurer dans

leur coquille. C'est alors qu'il sont à point et qu'on peut facilement les expédier.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Le poisson ne convient pas à tous les tempéraments; chez certaines personnes, les moules, coquillages, homards langoustes, produisent des éruptions herpétiques ou une poussée d'urticaire.

Les poissons qui se digèrent facilement et conviennent aux estomacs délicats et aux convalescents, sont : le merlan, la limande, la sole; le turbot et la barbue sont encore légers.

La raie, le maquereau, le thon, l'anguille, le saumon, sont très lourds.

Les moules sont très indigestes, les huîtres, au contraire, sont salutaires; elles passent pour donner de l'appétit et pour soutenir les personnes ayant la poitrine faible.

Pour les malades, on doit éviter les poissons servis avec sauce de haut goût, les préparations doivent se borner au poisson bouilli ou grillé; surtout, pas de marinade.

Vol-au-vent. — C'est un genre de croûte en pâte feuilletée, dans laquelle on met toutes espèces de garnitures financières, ragoût de poissons, avec quenelles et champignons, débris de volaille, avec ris de veau quenelles, crêtes, rognons de coq, avec sauce béchamelle; le vol-au-vent de filets de soles, sauce crevettes est très distingué; on le fait aussi avec des escalopes de saumon avec truffes; enfin, la fantaisie est maîtresse en ce genre de mets.

Voici la manière de préparer la croûte du vol-au-vent :

Pour un vol-au-vent de grosseur ordinaire, ayez une livre de pâte à feuilletage, auquel vous donnez six tours d'intervalle en intervalle, finissez en abaissant sur une hauteur de deux centimètres; laissez reposer, appliquez sur sa surface un couvercle de casserole de la grandeur que vous voulez donner au vol-au-vent, coupez tout autour la pâte qui déborde, renversez l'abaisse sur une plaque d'office, appuyez tout autour, contre la pâte, le dos d'un couteau en laissant une empreinte de distance en distance; dorez avec un jaune d'œuf toute la surface du vol-au-vent, mettez au four et, lorsqu'il est cuit, on le sert, on lève le couvercle, on enlève de l'intérieur la pâte qui n'est pas assez cuite et on garnit avec le ragoût.

TIMBALES

Timbales. — Voici la manière de garnir une timbale - certaines personnes les achètent toutes faites chez le pâtissier et cela ne leur revient pas plus cher; mais, quelquefois, dans les campagnes, on est aise de savoir faire cela soi-même.

Bourrez un moule à charlotte et garnissez-le ainsi : vous roulez en bande un morceau de pâte à foncer, vous l'abaissez en rond, épais d'un centimètre et demi. Farinez légèrement, pliez en deux, ramenez au milieu les deux extrémités, en ayant soin d'effacer les plis.

Vous aurez ainsi une espèce de calotte, que vous déposez dans le moule et vous appuyez la pâte le long des bords afin qu'elle en prenne exactement la forme.

Coupez la pâte qui dépasse à un centimètre des bords du moule, piquez le fond avec une grosse aiguille, garnissez le fond et les parois avec du papier blanc et emplissez de pois cassés.

Couvrez avec une mince abaisse de pâte, que vous soudez sur les bords de la timbale, que vous avez légèrement mouillés, et pincez tout autour.

Faites cuire à four moyen pendant trois quarts d'heure, retirez le couvercle, en le cernant de la pointe d'un couteau, enlevez les pois cassés, le papier, dorez à l'œuf l'intérieur de la timbale, remettez sécher au four pendant cinq minutes et tenez au chaud.

Timbale de poisson. — Des filets de soles cuits, des champignons, des quenelles, des truffes, cuits également et mis dans une sauce béchamelle ou crevettes; vous versez le tout dans la timbale et vous servez très chaud.

Timbale de gibier. — Quel que soit le gibier, perdreaux, cailles, mauviettes, vous l'apprêtez dans une sauce quelconque, le mettez dans une timbale.

Timbale à la financière. — Un ragoût financière avec beaucoup de ris de veau que vous mettez en timbale.

Timbale de riz au jambon. — Vous faites crever du riz dans du bouillon; mettez-le dans une casserole avec beaucoup de beurre frais, sel, poivre de Cayenne, fromage de

gruyère râpé, un peu de fromage de parmesan, également râpé, une pincée de safran.

Vous beurrez un moule et y mettez une couche de riz, une tranche de jambon d'York, une couche de riz, une tranche de gruyère, du riz, du jambon et, ainsi de suite.

Faites cuire sous un four de campagne, démoulez et versez dessus la sauce suivante : vous faites un roux que vous mouillez de bouillon, ajoutez des champignons, sel, poivre, muscade, bouquet garni, laissez réduire.

Timbale de macaroni. — C'est un macaroni à l'italienne, saucé d'une sauce tomate bien corsée que vous versez dans une timbale.

Timbale milanaise. — Vous faites cuire dans du bouillon du petit macaroni, vous l'égouttez, l'assaisonnez de sel, poivre, muscade, fromages de gruyère et parmesan râpés ; vous ajoutez des crêtes et rognons de coq blanchis, des ris de veau et des champignons, des filets de jambon, des blancs de volaille, des olives et une sauce tomate ; on peut, si on veut, y adjoindre des rondelles de truffes ; versez le tout dans la timbale et servez très chaud.

LES PATES

Pâte à pâté. — Tamisez sur la table un litre de farine, faites au milieu, un trou, qu'on appelle « la fontaine », mettez une bonne pincée de sel, un verre d'eau et un peu plus d'un quart de beurre manié, détrempez la pâte, en amalgamant la farine petit à petit et en ajoutant, tout doucement, la quantité d'eau tiède nécessaire pour avoir une pâte ferme, rassemblez la pâte d'un seul coup, brassez-la deux fois, enveloppez d'un torchon et tenez au frais, au moins deux heures avant de l'employer.

Pâte feuilletée. — Lavez dans de l'eau très fraîche trois quarts de beurre très fin, pétrissez une livre de farine, de l'eau et du sel ; lorsque vous aurez obtenu une pâte ferme, couvrez le milieu avec le beurre, appuyez bien dessus, repliez la pâte des quatre côtés de manière à bien incorporer le beurre à la pâte.

Lorsque votre carré a de nouveau la même grandeur, repliez et étendez de même. Pliez et laissez reposer une

demi-heure; recommencez deux tours en pliant de même, laissez encore reposer une demi-heure et finissez en donnant deux tours.

Pâte pour rissoles. — Ayez une livre de belle farine, faites la fontaine, mettez dedans une demi-livre de beurre très frais, du sel, deux cuillerées d'huile d'olive; mouillez avec de l'eau chaude en suffisante quantité, travaillez la pâte un moment, étendez-la au rouleau ; ramassez-la en boule; recommencez par trois fois, étendez une dernière fois très mince et coupez avec un verre de manière à obtenir des ronds d'un diamètre plus ou moins grand.

Pâte brisée pour gâteaux et tourtes. — Ayez une livre de bon beurre frais, quatre œufs entiers, plus quatre jaunes, 20 grammes de sel, un peu d'eau; pétrissez vivement la pâte, laissez reposer trois quarts d'heure.

Pâte de brioche. — Ayez une livre de farine tamisée, mettez-en un quart sur la table, faites un trou au milieu. Pétrissez 10 grammes de beurre avec de l'eau presque chaude; mélangez bien beurre, eau et farine de manière à obtenir une pâte molle; placez votre pâte bien couverte dans un endroit chaud de manière à ce que le levain fermente et double de volume.

Pétrissez avec le reste de la farine 300 grammes de beurre frais, 10 grammes de sel, deux cuillerées d'eau et quatre œufs. Ajoutez en plusieurs fois un œuf, jusqu'à ce que la pâte soit molle; lorsque le levain est à point, mélangez-le à la pâte.

Mettez le tout dans une terrine et dans un endroit tiède pendant quatre heures ; au bout de ce temps, vous étalez la pâte sur la table et la pliez en deux; vous faites quatre fois cette opération ; ramassez la pâte, gardez-la encore deux heures dans un endroit tiède; puis, reprenez-la, ployez-la et reployez-la encore comme vous avez déjà fait.

Portez ensuite la pâte dans un endroit très frais, afin qu'elle se raffermisse; au bout de deux heures, vous pouvez la mouler.

Pâte pour tarte aux fruits. — Maniez ensemble un quart de beurre fraisavec une demi-livre de farine, ajoutez un petit morceau de saindoux, une pincée de sel et un œuf; pétrissez avec la paume de la main et passez deux fois au rouleau.

Pâte à choux. — Faites bouillir dans une casserole un demi-litre d'eau avec un quart de beurre, une pincée de sel, un demi-quart de sucre, du zeste de citron râpé.

Lorsque le mélange commence à bouillir, jetez de la farine et faites cuire, en tournant toujours; lorsque vous avez obtenu une pâte épaisse, retirez du feu, laissez refroidir et ajoutez un œuf en travaillant la pâte; ajoutez un second, un troisième œuf, jusqu'à six ou sept, en opérant de la même manière.

Lorsque la pâte est molle et se détache de la cuiller, on peut l'employer pour choux à la crème, etc.

Pâte à foncer.—Mettez une livre de farine sur la table, faites la fontaine et déposez dedans deux verres d'eau, avec 15 grammes de sel et une demi-livre de beurre fin, manié; détrempez en amalgamant le tout, petit à petit, et en pétrissant fortement.

Ajoutez un peu d'eau, si la pâte vous semblait trop ferme, rassemblez-la, fraisez-la deux fois et laissez reposer deux heures au frais, enveloppée dans un torchon.

Pâte pour beignets. — Dans une demi-livre de farine, mettez quatre jaunes d'œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec trois quarts de litre de lait; passez au tamis et, une demi-heure avant d'employer, mettez les quatre blancs d'œufs, battus en neige.

Avec cette proportion on a environ deux douzaines et emie de beignets.

Pâte à beignets (autre). — Délayez la farine avec des jaunes d'œufs, détrempez avec de l'eau tiède, ajoutez un peu de beurre frais fondu, une pincée de sel, les blancs des œufs, battus en neige; battez le tout ensemble et arrangez-vous de manière à ce que la pâte soit assez consistante pour envelopper l'objet que vous avez trempé.

LES PLATS FROIDS

Salade de poulet. — Un poulet rôti froid ou les restants que vous assaisonnez, après avoir fait les morceaux égaux, avec sel, poivre, huile, vinaigre ; vous ajoutez des anchois, des câpres, des cornichons en rondelles et de fines herbes hachées ; autour des cœurs de laitues et des quartiers d'œufs durs.

Galantine d'anguille. — Prenez une très grosse anguille de Seine, dépouillez-la, ouvrez-la, videz-la.

Ayez de la farce de merlan, 125 grammes environ, mettez-y un ou deux jaunes d'œufs, afin de la tenir un peu ferme.

Etalez l'anguille ouverte sur un torchon et arrosez les chairs d'une couche de farce de deux centimètres d'épaisseur ; ajoutez quelques filets de soles crus, coupés en filets et des morceaux de cornichons; mettez encore une couche de farce, une couche de filets et terminez par de la farce.

Refermez l'anguille, redonnez-lui sa forme, recousez-la et roulez-la sur elle-même en forme de rond ; enveloppez dans un linge, ficelez et mettez-la dans une casserole avec carottes,oignons en tranches, échalottes,sel,bouquet garni. Mouillez de vin blanc et de cuisson ; faites bouillir, retirez sur le côté du feu et laissez mijoter une demi-heure ; retirez, laissez refroidir dans la cuisson.

Servez, en versant dessus de la gelée fondue ; entourez d'une sauce mayonnaise ou rémoulade et de cornichons en rondelles.

Aspics. — Les aspics sont les plus jolis et les meilleurs de tous les plats froids et, avec un peu d'attention, on obtient d'excellents résultats.

On appelle « aspic » tel ou tel mets englobé dans de la gelée (voir gelée).

Aspic de foie gras.— Dans un moule, versez quelques cuillerées de gelée ; faites prendre sur glace et déposez dessus quelques rondelles de truffes cuites ; recouvrez d'une couche de gelée que vous faites prendre, comme la première.

Vous avez un foie gras frais, que vous avez fait dégorger, dont vous avez enlevé l'amer et que vous avez fait cuire dans de la graisse ; lorsqu'il est égoutté, refroidi, vous le coupez en tranches que vous mettez sur votre gelée, recouvrez encore d'une couche de gelée et laissez bien prendre sur glace.

Pour démouler, passez le moule dans de l'eau chaude.

Cailles en chaud-froid. — Désossez les cailles et remplissez-les de farce de gibier, d'un morceau de foie gras et d'une truffe; recousez-les, en leur redonnant leur forme, autant que possible, et faites-les cuire à tout petit feu dans le beurre, un peu de madère et du fumet de gibier fait avec les carcasses et débris.

Laissez-les refroidir et trempez-les dans une sauce chaud-froid brune.

Galantine de bœuf. — Prenez deux kilos de bœuf sans os ni graisse; lardez avec 200 grammes de lard gras et fumé: ficelez le morceau dans tous les sens, afin que le lard se trouve renfermé à l'intérieur.

Mettez au fond d'une casserole un oignon découpé en tranches, une carotte coupée en rondelles, une cuillerée de beurre fondu; posez la viande sur ce fond de casserole, en ajoutant 125 grammes de rouelle de veau, 250 grammes de foie de bœuf; mouillez avec un ou deux litres de bon bouillon; ajoutez un pied de veau, sel, poivre, trois clous de girofle, un bouquet de persil, un peu d'ail; posez la casserole sur un bon feu, pour commencer, diminuez le feu et l'y laissez pendant six heures. Retirez, mettez la viande dans une soupière pouvant former un moule, passez le jus dans un linge fin, versez-le sur le bœuf.

Quand on veut servir cette viande, on enlève la graisse qui s'est figée par dessus, on plonge la soupière dans de l'eau tiède, on la renverse sur le plat qui doit être présenté; on décore avec des branches de persil, des cornichons, des petits oignons et des champignons au vinaigre.

Cette viande froide, placée à la cave, se conserve au moins huit jours en été.

Pâté de bécasses. — Videz, désossez quatre bécasses, coupez-les en morceaux et pilez les carcasses dans le mortier avec d'autres débris de gibier et volaille. Mouillez avec du bouillon et passez au tamis, ajoutez du jus de viande, quelques petites tranches de blanc de poulet, des filets de jambon. Garnissez un moule cannelé et brisé d'une pâte très ferme. Placez les membres des bécasses, garnissez de champignons, de truffes, un peu de lard et le coulis par dessus. Cuisez ce pâté une heure et demie. Servez froid. Le pâté de perdreaux se fait de la même manière.

Pâté de lièvre. — Dépouillez et videz un lièvre: désossez les cuisses, les épaules, le filet; lardez toutes ces parties de moyens lardons. Faites-les mariner pendant dix heures avec du vieux vin et un peu de vinaigre, du sel, poivre, oignons. Hâchez le foie et tout le reste du lièvre avec une livre de lard gras; hachez encore de persil, des échalotes, un oignon, une écorce de citron, mettez du sel, du poivre,

un demi-verre de vin blanc. Préparez, avec une bonne pâte à dresser, d'abord le fond du pâté d'une épaisseur de deux centimètres ; faites une abaisse autour du fond et dressez le tour du pâté.

Garnissez le tour de bandes de lard ; ajoutez de la farce et quelques assaisonnements ; puis les filets et de la farce ; les cuisses et de la farce. Préparez un joli couvercle ; ornez-le, dorez et laissez une petite cheminée ; le cuire dans un four chaud. Faites une espèce de consommé avec les débris du lièvre et du jarret de veau. Versez dedans, quand la pâte est presque froide.

Pâté chaud de canetons. — Faites rôtir, *saignants*, deux canetons.

Beurrez un moule à charlotte et formez-le de pâté ; vous garnissez alors le fond et les parois d'une couche de farce à gratin et vous rangez des morceaux de canetons, coupés régulièrement, avec quelques champignons cuits et quelques lames de truffes ; recouvrez ce premier lit de farce, recommencez à garnir de canetons, champignons et truffes, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pâté soit rempli.

Fermez avec une abaisse de pâte très mince ; mouillez-la, afin de la souder aux bords, dorez le tout à l'œuf et faites cuire au four pendant une heure trois quarts.

Pâté campagnard. — Coupez des tranches de veau bien minces, mettez-les tremper dans du vinaigre pendant deux heures avec deux oignons, du sel et du poivre. Etendez votre pâte, et, après avoir serré vos tranches de veau, placez-les en mettant entre chaque tranche des carrelets de lard, de gros raisins, tranches de citron, morilles et mousserons, sel, poivre, clous de girofle et beurre frais. Faites une cheminée au milieu pour y introduire la sauce.

Gelée de légumes. — Aspics pour dîners et déjeuners maigres. Pour un moule ayant la contenance d'un litre, prenez un litre et demi d'eau suffisamment salée ; mettez dans cette eau une carotte, un navet, un céleri, un poireau, deux oignons non pelés, un peu d'ail, un petit cœur de chou, un peu de noix de muscade, deux clous de girofle, un peu de thym et de feuilles de laurier; fermez hermétiquement la casserole et mettez-la sur le feu. Quand les légumes sont cuits, passez ce bouillon ; puis, remettez-le sur le feu en y faisant fondre une dizaine de feuilles de gélatine blanche, ou mieux encore, de la colle de poisson ; ajoutez

un bon verre de vinaigre à l'estragon, ou bien non aromatisé, suivant qu'on le préfère; battez légèrement deux blancs d'œufs avec leurs coquilles concassées et employez-les à clarifier la gelée.

On pose sur de la glace un moule vide au milieu, et l'on y verse un peu de liquide, pour le faire prendre en gelée. Quand la gelée est formée, on y place un lit de filets de saumon, ou de sole, ou de homard ; on y remet le liquide, pour le faire prendre en gelée, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Le poisson doit, bien entendu, être cuit et refroidi ; on en peut mélanger plusieurs sortes. Le lendemain, on renverse la gelée sur un plat.

Dans le vide laissé par le moule, c'est-à-dire au centre, on place une belle sauce mayonnaise bien ferme. Ce plat est très beau, très bon, et la gelée de légumes a presque autant de saveur que la gelée de viande.

Saumon à la gelée. — Prenez le milieu d'un saumon, enlevez les arêtes, piquez-le avec des truffes coupées en clous, avec des anchois et du thon mariné ; faites un hachis avec les chairs de plusieurs sortes de poissons, dont les arêtes ont été soigneusement enlevées ; ajoutez à ce hachis du sel et du poivre, servez-vous-en pour garnir le saumon ; roulez celui-ci, mettez-le dans une serviette, que vous ficelez pour le serrer fortement ; faites cuire dans un court-bouillon ; retirez, laissez refroidir, enlevez la serviette ; dressez le saumon sur un plat, en le décorant avec des rondelles de truffes et des cornichons; garnissez le plat d'une couronne de gelée de viande.

Lapin en salade. — Coupez en filet les chairs d'un lapin rôti ; faites-les mariner dans de l'huile, vinaigre, sel, poivre, estragon, fines herbes hachées.

Vous mettez dans un saladier des cœurs de laitues, coupés par quartiers, et vous placez dessus les filets de lapin, des filets d'anchois, des câpres, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs, des rondelles de betteraves, du cerfeuil ; servez à part une sauce vinaigrette ou mayonnaise.

Toutes les volailles et tous les gibiers à plumes se prêtent à cet arrangement, aussi bien que les poissons froids.

Langouste en belle-vue. — Ayez une très grosse langouste cuite au court-bouillon et refroidie.

Enlevez la carapace avec précaution, de manière à ne pas abîmer la chair de la queue qui doit rester entière.

Coupez cette queue en tranches épaisses d'un centimètre, trempez-en une dans une gelée non colorée et une dans une gelée colorée, ainsi de suite ; disposez-les sur un plat, se chevauchant autour des carottes cuites et moulées, des petits pois, des haricots verts, des pointes d'asperges, des truffes et des champignons, des bouquets de choux-fleurs, des navets, des pommes de terre, le tout cuit à l'eau salée, de la betterave, des filets de harengs, du caviar.

Chaque espèce doit être en tas, et le décor arrangé avec goût, les truffes entre les carottes et les petits pois ; les pommes de terre, entre les navets et la betterave, etc., etc.

Versez sur ces différents légumes une couche de gelée d'une seule couleur, sous laquelle ils apparaîtront. Autour de ce cordon, vous versez une sauce mayonnaise, bien relevée, dans laquelle vous aurez mis les chairs des pattes de la langouste, coupées en dés ; aux quatre coins, quatre cœurs de laitue.

Veau mariné. — Prenez le morceau qu'on choisit pour faire les fricandeaux ; mettez-le dans une terrine, arrosez de vinaigre et ajoutez sel, poivre, oignons en tranches, thym, laurier, persil, clous de girofle, carottes, estragon, quatre épices ; laissez mariner six jours en retournant matin et soir ; faites cuire dans ce jus, en ajoutant un peu d'eau ; lorsque la viande est cuite à point, retirez, mettez sur un plat, passez le jus au tamis et versez-le sur le veau.

Galantine de Saumon. — Un plat maigre délicieux qui vous rend le carême agréable. Prenez un beau milieu de saumon, fendez-le, enlevez l'arête, piquez-le de filets d'anchois, de filets de thon mariné, de clous de cornichons et de clous de truffes ; farcissez-le d'un mélange de chair de poisson pilée avec de la mie de pain, du lait, sel, poivre, fines herbes ; refermez le saumon, mettez-le dans un linge que vous cousez, bien serré, faites cuire dans un court-bouillon, très épicé, laissez refroidir, enlevez le linge et servez.

Pâté d'alouettes de Pithiviers. — Ayez vingt-quatre alouettes que vous flambez, épluchez et ouvrez par le dos, afin de retirer tout ce qu'elles ont dans le corps, jetez les gésiers et la poche, pilez les intestins avec du lard gras, des fines herbes, sel, poivre, passez au tamis, remplissez les alouettes de ce mélange, couvrez-les, enveloppez-les de bardes de lard, une à une.

Faites une caisse de pâte carrée, garnissez-la de farce, posez vos alouettes dessus, sur le dos, remplissez les intervalles de farce, afin qu'il n'y ait pas de vides, mettez de-ci, de-là, une feuille de laurier, de pâte que vous soudez à la première, en les pinçant et en les mouillant d'eau froide, dorez avec de l'œuf battu et faites cuire au four pendant deux heures ; servez froid.

Poulet jardinière. — Faites blanchir des petits pois, des pointes d'asperges, des choux-fleurs, des haricots verts, des haricots flageolets; découpez en morceaux un poulet froid, rôti ; vous aurez préparé une mayonnaise très épaisse.

Prenez un moule, mettez au fond de petites branches de choux-fleurs, comblez les vides avec les autres légumes, du jus de viande, de la mayonnaise, faites prendre sur glace, placez par lit les morceaux de poulet, les légumes, la mayonnaise ; laissez sur glace et démoulez au moment de servir.

Galantine. — La galantine se fait indifféremment avec poulet, dinde, canard, faisan, perdreaux ; le procédé est toujours le même.

Ayez un gros poulet que vous fendez par le dos, enlevez la peau avec précaution, pour ne pas la déchirer, désossez entièrement la chair et coupez-la en tranches ; ayez deux livres de veau coupé également en tranches et deux livres de filet de porc dans les mêmes conditions ; plus une demi-livre de jambon de Bayonne et une demi-livre de langue à l'écarlate, coupés en filets, bien entendu.

Préparez une livre et demie de farce, mélangée de filets de porc et de veau, hachés finement ; sel, poivre, échalotes, pincée de persil; lorsque le tout est bien haché, ajoutez deux jaunes d'œufs crus, un peu de quatre épices ; étendez la peau du poulet, couvrez-la de bardes de lard, étendez dessus une couche de la farce, puis des tranches de veau et de porc, les filets de jambon, de langue; une seconde couche de bardes de lard, une couche de farce, une couche des viandes diverses; finissez par une barde de lard.

Vous donnez une forme de carré long et vous rabattez la peau du poulet par-dessus, cousez, ficelez très serré, mettez dans un linge propre, serrez fortement, cousez et ficelez encore.

D'autre part, vous avez mis dans une casserole les os, abatis, déchets du poulet, deux livres de gîte de jambes, deux livres de jarret de veau, sel, poivre, quelques couennes

de lard, faites revenir, mouillez d'eau bouillante, ajoutez carottes, oignons, ail, persil, clous de girofle; laissez cuire le tout pendant cinq heures.

Passez ce jus au tamis, mettez-le dans une casserole avec la galantine (elle doit baigner) fermez hermétiquement, laissez cuire deux heures.

Retirez la galantine, mettez-la sous presse, sans enlever ni les feuilles, ni la serviette; au bout de quelques heures déballez-la et versez dessus le jus clarifié, comme il a été dit à l'article « Gelée ».

Chaud-froid de poulet à la gelée. — Ayez deux ou trois poulets préparés, mettez-les dans une casserole avec du lard, quelques débris de veau, les abatis, du sel, de l'eau, du vin blanc et du bouillon, de manière à ce qu'ils soient couverts ; une bande de lard par-dessus ; faites bouillir, écumez et laissez finir de cuire tout doucement.

Lorsque les poulets sont cuits, retirez, laissez refroidir et divisez-les ainsi : les ailes en deux filets, l'estomac entier, les cuisses en deux.

Enlevez soigneusement la peau et trempez chaque morceau dans la sauce chaud-froid blanche que voici :

Vous avez fait cuire vos os et débris de poulet dans du bouillon et du vin blanc, avec assaisonnement de carottes, oignons, thym, laurier, sel, poivre; ajoutez, lorsque la cuisson est réduite, deux cuillerées à pot de sauce allemande, laissez encore un peu bouillir, en remuant sans cesse.

Lorsque cette sauce est un peu épaisse, adjoignez-y, toujours en tournant, un verre de crème et un verre de gelée blanche.

Passez-la à l'étamine et placez-la dans un bol que vous posez sur la glace ou dans l'eau froide; fouettez la sauce qui doit être épaisse, jusqu'à complet refroidissement; alors, trempez dedans vos morceaux de volaille; rangez-les ensuite sur un plat, disposez des rondelles de truffes et versez sur le tout de la gelée blanche fondue.

Salade russe. — Faites cuire, croquants, les légumes suivants : choux-fleurs, artichauts, dont on ne garde que les fonds, asperges, dont on prend les pointes, petits pois, haricots verts, haricots flageolets, des pommes de terre en robe de chambre que vous épluchez et coupez en rondelles ; ayez des œufs durs dont vous prenez seulement les blancs que vous émincez en filets, des anchois, des olives dé-

noyautées, des filets de jambon, assaisonnez le tout comme une salade ordinaire et couvrez d'une mayonnaise très montée; on peut, si on veut, ajouter des ronds de betteraves marinés.

Daube de bœuf du midi. — Ayez de la tranche, du paleron et du gîte à la noix.

Coupez par petits morceaux carrés de cinq centimètres et piquez chaque morceau d'un gros lardon trempé dans fines herbes et sel; rangez les morceaux dans une terrine, arrosez de deux cuillerées d'huile, d'un verre de cognac, de trois verres de vin blanc.

Laissez mariner trois heures.

Beurrez une terrine allant au feu, foncez-la de couennes de lard, de lard de poitrine coupé en dés, de carottes en rondelles, de champignons et oignons hachés, d'un peu d'ail pilé, de thym, laurier et d'un peu de purée de tomates.

Rangez dessus une couche de morceaux de bœuf, assaisonnez de sel, poivre, mettez un lit d'aromates, une couche de bœuf.

Lorsque la terrine est pleine, arrosez de la marmelade, d'un peu de jus de veau, mettez deux feuilles de laurier, une barde de lard; mettez le couvercle que vous battez avec de la farine et de l'eau et faites cuire au four doux pendant huit heures.

Pâté de foie gras. — Pour faire un pâté suffisant à six personnes et valant ceux des plus grandes maisons, voici une excellente recette. Prenez un beau foie gras bien blanc, coupez-le en deux, piquez-le de gros clous de truffes crues, épluchées, bien entendu.

Faites mariner trois heures vos deux morceaux de foie dans un peu de madère, de cognac, de sel, poivre, épices; retournez de temps en temps.

Vous préparez, pendant ce temps, la farce suivante :

Coupez en dés trois quarts de filet de porc, une livre de lard gras, hachez le tout avec quelques rognures de foie gras, assaisonnez de sel, épices, pilez, passez au tamis et ajoutez la marinade du foie gras.

Vous avez fait, la veille, de la pâte ainsi confectionnée :

Faites un trou au milieu d'un litre de farine, déposez-y 10 à 15 grammes de sel, un quart de beurre, manié avant, afin qu'il soit souple, un verre d'eau; travaillez et ajoutez de l'eau, si besoin est; la pâte doit être ferme; formez la

pâte en boule et étendez-la deux fois, remettez-la en boule et enveloppez dans un torchon, jusqu'au moment de vous en servir.

Vous retirez une partie de la pâte que vous abaissez d'un centimètre et demi d'épaisseur et vous en formez une calotte, en la roulant sur un fond rond.

Prenez un moule à charnier, garnissez-en le fond et les parois avec votre restant de pâte que vous faites déborder tout autour, afin de pouvoir former un bourrelet en repliant la pâte; placez autour et au fond des bardes de lard très minces, recouvrez le tout d'une couche de farce d'un centimètre d'épaisseur, déposez un morceau de foie gras, recouvrez-le de farce, mettez votre autre morceau, le reste de la farce, une mince barde de lard, du thym, du laurier, pincée d'épices et quelques petits morceaux de beurre, placez votre calotte, à laquelle vous pratiquez une incision au milieu, afin que la vapeur puisse s'échapper, et faites cuire deux heures à four doux, après avoir doré tout le pâté avec de l'œuf battu.

LES SAUCES

Sauce blanche. — Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine, délayez, ne laissez pas roussir, ajoutez peu à peu, et en tournant toujours, de l'eau très chaude, laissez épaissir, salez, poivrez, retirez du feu, ajoutez un filet de vinaigre ou un jus de citron, un jaune d'œuf et un bon morceau de beurre frais.

Délayez l'œuf avec le beurre et versez la sauce, en tournant vivement.

Sauce à la crème. — Agissez comme ci-dessus ; seulement, mouillez moitié eau, moitié lait et ajoutez des câpres, au moment de servir.

Sauce tomates. — Coupez en quartiers de grosses tomates bien mûres, mettez-les dans une casserole avec oignons, clous de girofle, beaucoup de persil ; pointe d'ail, sel, poivre, laissez cuire, passez au tamis et refaites cuire avec un fort morceau de beurre et une pincée de farine.

Sauce beurre fondu. — Faites fondre du beurre, salez, poivrez, ajoutez une pincée de persil haché.

Sauce beurre roux. — Agissez de même, seulement laissez roussir le beurre.

Sauce au beurre noir. — Même mode, en laissant le beurre devenir presque noir ; laissez reposer et ajoutez un filet de vinaigre.

Sauce piquante. — Faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez de la farine, laissez roussir, mouillez partie eau, partie bouillon, ajoutez sel, poivre, persil, échalotes et oignons hachés ; laissez bouillir une heure à petit feu, passez au tamis et ajoutez un filet de vinaigre et des cornichons.

Sauce mayonnaise. — Mettez deux ou trois jaunes d'œufs, sans germe, dans un bol de porcelaine, poivre, sel ; ajoutez de bonne huile d'olives goutte à goutte et en tournant toujours, doucement et dans le même sens ; lorsque la sauce est très épaisse, ajoutez un filet de vinaigre.

Secret d'une ménagère. — Lorsque, en été, une sauce mayonnaise vient à tourner, même lorsqu'on a eu soin de placer le bol dans un récipient rempli d'eau froide, une goutte d'eau jetée vivement et qu'on fouette avec la sauce ramène presque infailliblement celle-ci à de meilleurs sentiments.

Sauce maître-d'hôtel. — Faites à peine fondre un fort morceau de beurre très frais, mélangez-y persil, échalotes finement hachés, sel, poivre, filet de vinaigre.

Sauce pauvre-homme. — Sert à faire réchauffer les restes d'un rôti.

Mettez dans une casserole ce qui vous reste de jus de rôti, un peu d'eau, sel, poivre, échalotes hachées, persil, jus de citron ; faites bouillir un quart d'heure, passez et mettez réchauffer vos tranches, sans laisser bouillir.

Sauce blanche faite sans beurre. — Mettez dans un bol de porcelaine, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, sel, poivre, quatre ou cinq cuillerées de bonne huile d'olives. Placez ce bol dans une casserole remplie d'eau bouillante, tournez vivement les œufs et servez tout de suite.

Sauce aux moules. — Excellente pour servir avec les poissons communs.
Faites un roux très léger, dans lequel vous mettez l'eau qui aura servi à faire cuire un litre de grosses moules, sel, poivre, un filet de vinaigre et les moules, sorties de leurs coquilles.

Les roux. — Sont la base de presque toutes les sauces : il est donc bon de les passer en revue.
Le roux blanc se confectionne ainsi : mettez fondre un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez de la farine et laissez à peine cuire à tout petit feu.
Le roux blond se fait de même, seulement on tourne le mélange jusqu'au moment où il atteint une couleur dorée.
Le roux... roux se fait comme les précédents jusqu'à couleur très foncée; se méfier de laisser brûler.

Sauce poulette. — Faites un roux blanc; passez-le, ajoutez-y du vin blanc, de l'eau, poivrez, salez, mettez bouquet garni, champignons passés au beurre, petits oignons; au moment de servir, ajoutez un jus de citron et deux jaunes d'œufs.

Sauce Friand. — Peut se servir avec rôti de bœuf, de mouton, de porc, de veau.
Mettez dans une casserole un verre de vin rouge et un verre de bouillon, quelques anchois écrasés, des échalotes hachées menu, laissez bouillir une heure, passez au tamis, ajoutez le jus rendu par le rôti et un filet de citron.

Sauce pour les poissons d'eau douce. — Faites bouillir un verre de lait et râpez dedans un petit morceau de raifort, salez assez fortement.

Sauce verte. — Pilez du cerfeuil, du cresson, de l'estragon, passez le jus au travers d'un linge et ajoutez à une sauce mayonnaise.

Sauce moutarde. — Faites un petit roux blanc, mouillez avec de l'eau, salez, poivrez, laissez bouillir et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre frais et une cuillerée à soupe de bonne moutarde.

Sauce Robert. — Coupez des oignons en petits dés et

passez-les au beurre, sans laisser colorer, ajoutez du vin blanc, un peu de sauce espagnole et laissez bouillir cinq minutes ; ajoutez un peu de moutarde, au moment de servir.

Sauce ravigote. — Faites un roux... roux que vous mouillez, moitié bouillon, moitié vin blanc ; laissez bouillir et réduire.

Ajoutez estragon, échalotes, pointe d'ail, cerfeuil, civette hachés et blanchis, sel, poivre, jus de citron.

Sauce tartare. — Mettez dans une casserole des échalotes, du cerfeuil, de l'estragon, hachés finement, sel, poivre, moutarde, un filet de vinaigre, ajoutez de l'huile goutte à goutte et en tournant toujours ; cette sauce doit être assez épaisse.

Sauce aux anchois (pour le poisson bouilli). — Enlevez les arêtes d'une demi-douzaine d'anchois, pilez-les avec même poids de beurre.

D'autre part, mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, sel, poivre, quelques gouttes de jus de citron, un morceau de beurre, un peu d'eau ; faites prendre au bain-marie, ajoutez du beurre, toujours en tournant et, au moment de servir, votre beurre d'anchois.

Sauce béchamel grasse. — Prenez une certaine quantité de velouté, ajoutez-y des épluchures de champignons, un peu de muscade et faites réduire vivement, en y incorporant peu à peu de la crème double.

Sauce périgueux. — Voici une excellente manière, très peu connue de faire la sauce périgueux.

Faites revenir dans du beurre un peu de lard gras, de jambon hachés, oignons et échalotes ; mouillez avec madère, vin blanc et bouillon par parties égales ; ajoutez un petit roux, laissez mijoter avec des épluchures de truffes, passez au tamis et, ajoutez, quelques minutes avant de servir, des rondelles de truffes cuites au beurre.

Sauce poivrade. — Excellente pour le porc, toutes espèces de gibier.

Faites un roux très brun, mouillez de bouillon, ajoutez un peu de jus de viande ; laissez bouillir, dégraissez et laissez mijoter sur le coin du fourneau.

Vous mettez, d'autre part, dans une casserole, des échalotes hachées, du poivre, thym laurier, bouquet de persil, un verre de vinaigre ; laissez réduire à sec ; mouillez avec votre roux, laissez mijoter, passez au tamis et servez.

Sauce espagnole. — Mettez dans une casserole un fort morceau de beurre, avec carottes, oignons, coupés en dés, jambon, thym, laurier, gros poivre.

Laissez dorer ; ajoutez de la farine, remuez sur le feu jusqu'à couleur très brune ; délayez avec du jus de viande, du vin blanc, du madère, ajoutez des épluchures de champignons, un peu de purée de tomates et tournez jusqu'à ébullition ; retirez sur le côté du feu, laissez mijoter, écumez et ajoutez de temps en temps une cuillerée de jus de viande ; laissez cuire six heures, passez au tamis, versez dans une terrine et fouettez avec une fourchette.

Sauce béarnaise. — Coupez finement un bon nombre d'échalotes et mettez-les dans une casserole, avec thym, laurier, un peu d'estragon, fraison de conserve et un grand verre de vinaigre.

Laissez réduire le vinaigre presque entièrement, ajoutez une cuillerée à bouche de velouté, quatre ou cinq jaunes d'œufs et un demi-quart de beurre très frais et très fin ; mettez la casserole dans une autre remplie d'eau bouillante, travaillez-la avec une cuiller en bois, ajoutez-y encore un demi-quart de beurre par petits fragments ; lorsqu'elle est épaisse, retirez et passez à l'étamine.

Excellente pour servir sur une entrecôte grillée ou avec un filet rôti.

Sauce mousseline. — Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de velouté avec quatre jaunes d'œufs ; mettez au bain-marie, en ajoutant du beurre frais par petites parties ; salez, ajoutez un jus de citron ; au moment de servir, ajoutez quatre cuillerées de crème fouettée et un blanc d'œuf battu en neige ; battez, pour que la sauce soit très mousseuse.

Sauce béchamel maigre. — Faites fondre un quart de beurre, mélangez-y un quart de farine et cuisez sans laisser prendre couleur ; mouillez avec du lait bouillant, salez, poivrez, ajoutez bouquet garni, carottes en tranches, un peu de muscade, laissez réduire et passez à l'étamine.

Sauce veloutée (simplifiée). — Faites fondre un mor-

ceau de beurre et mélangez-y son poids de farine, ne laissez pas roussir, mouillez de jus blond et laissez sur le feu jusqu'à ébullition ; ajoutez des épluchures de champignons, un gros bouquet garni, une pointe de muscade et un peu de mignonnette.

Laissez frémir sur le côté du feu et passez au tamis.

Sauce crevettes. — Voici, à mon avis, la meilleure recette pour faire la sauce crevette.

Prenez trois quarts de grosses crevettes roses dites « bouquet », épluchez-en un quart dont vous mettez les queues de côté ; pilez les débris avec la demi-livre de crevettes qui restent et trois cents grammes de beurre très fin ; passez au tamis.

Vous mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs, sel, poivre, un morceau de beurre, faites prendre au bain-marie en ajoutant, peu à peu, le beurre de crevette ; au moment de servir, jetez dans la sauce les queues de crevettes épluchées.

Si on veut obtenir une belle teinte rose, il est nécessaire d'ajouter un peu de carmin.

Sauce veloutée. — Mettez dans une casserole du beurre, des parures de lard, un peu de jambon maigre, quelques débris de veau, des carottes, des oignons, du persil ; mouillez de bouillon blanc ; faites bouillir, écumez, laissez rebouillir, passez au tamis, ajoutez un roux blanc, préparé à l'avance, du bouillon très fort, ou mieux, du jus de viande, des champignons ; laissez bouillotter ; dégraissez, passez au travers d'un linge et vannez jusqu'à refroidissement complet.

Sauce genevoise (pour poissons bouillis). — Coupez en dés carottes, oignons, quelques échalotes ; faites revenir dans du beurre avec thym, laurier, persil, gros poivre, épluchures de champignons et des arêtes de poissons si on en a.

Lorsque les légumes sont revenus, égouttez le beurre, mouillez de deux verres de vin rouge, foncé en couleur ; faites réduire à moitié et ajoutez un verre de sauce espagnole ; laissez cuire une heure. Passez au tamis, remettez encore un peu de vin ronge et de la cuisson de poisson, faites encore mijoter, passez à nouveau ; ajoutez, au moment de servir, un gros morceau de beurre frais et un peu de beurre d'anchois.

Sauce italienne. — Mettez dans une casserole un demi-quart de beurre très frais et très fin, une poignée de persil haché, autant d'échalotes et de champignons hachés très menu, trois grands verres de vin blanc, deux de bouillon et un de velouté, faites bouillir à feu vif, écumez, dégraissez et, lorsque la sauce est épaisse, retirez.

Sauce demi-glace. — C'est une sauce faite avec de l'espagnole et qui est excellente.

Prenez de la sauce espagnole, relâchez-la avec quelques cuillerées de jus, faites-la bouillir en la tournant sans discontinuer ; lorsqu'elle est épaisse, ajoutez du madère pour la rendre claire et faites-la chauffer, sans laisser bouillir.

Sauce crapaudine. — Mettez dans une casserole des échalotes hachées et un verre de vinaigre ; laissez réduire aux trois quarts, mouillez avec de l'espagnole ; laissez encore faire quelques bouillons ; au dernier moment, ajoutez un peu de glace de viande, une pointe de Cayenne, du persil et de l'estragon hachés.

Mirepoix grasse. — Mettez dans une casserole du veau, du lard, du jambon coupés en dés, des carottes, des oignons, également en dés, sel, poivre, thym, laurier, échalotes hachées ; couvrez la casserole et faites suer sur le feu.

Lorsque le tout est blanc, mouillez moitié bouillon, moitié vin blanc, laisser mijoter trois heures, passez.

Mirepoix maigre. — On n'emploie que les légumes et du beurre.

Des écrevisses cuites dans une mirepoix maigre acidulée de citron sont excellentes.

Duxelles. — Ce sont des champignons hachés très finement, pressés dans un torchon, pour en enlever le jus et passés au beurre avec sel, poivre, oignons et échalotes hachés.

Blanc. — Vous mettez 500 grammes de lard râpé, 500 grammes de graisse, 250 grammes de beurre, deux citrons coupés en tranches, en ôtant le blanc, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, quatre carottes coupées en dés, quatre oignons, une cuillerée à pot d'eau ; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit; vousaurez

soin de tourner votre blanc et de ne pas le laisser attacher; quand il n'y aura plus de mouillement et que votre graisse sera fondue, vous le mouillerez avec de l'eau ; vous y mettrez du sel clarifié, vous le ferez bouillir, vous l'écumerez et vous en servirez pour les choses indiquées.

Vert d'épinards. — Vous ferez blanchir une poignée d'épinards, dans laquelle vous mettez une pincée de persil, quelques queues de ciboules ; lorsque le tout sera blanchi, vous le rafraîchirez, le presserez bien dans vos mains, le pilerez et le passerez à travers l'étamine ; en cas qu'il soit trop épais, vous le mouillerez avec du bouillon froid. Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

LES AROMATES

On appelle aromates certains végétaux qui communiquent aux mets un goût agréable.

La cannelle, qu'on n'emploie qu'à petites doses, car elle est très échauffante.

La girofle.
Le safran.
Le genièvre.
La sauge.
Le romarin.
La sarriette.
Le basilic.
Le gingembre.
La muscade.
Le macis (enveloppe intérieure de la noix muscade).
Le thym.
Le laurier.
Le zeste de citron, d'orange.
La vanille.

LES ASSAISONNEMENTS

Relèvent le goût des mets.
Le sel.
Le poivre : poivre blanc, mignonnette ou poivre concassé, kari, le Cayenne, le paprika, poivre de Hongrie.

La moutarde.
L'oignon.
L'échalotte.
L'ail.
Les câpres.
Le persil.
Le cerfeuil.
L'estragon.
La pimprenelle.
Le vinaigre.
Le verjus.
Le jus de citron.
Le jus d'orange.
Le miel.
La cassonade.

FARCES

Pour presque toutes les farces il faut de a panade; voici la manière de l'apprêter :

Selon la quantité dont vous avez besoin, mettez tremper de la mie de pain dans un peu de bouillon et, lorsque le bouillon est absorbé, mettez dans une casserole que vous placez sur le feu, afin de faire dessécher.

Si on destine cette panade pour une farce de poisson, on remplace le bouillon par le lait.

Farce de volaille. — Désossez une vieille poule, dénervez les chairs et coupez-les en gros dés ; pilez avec sel, poivre; ajoutez la quantité de panade nécessaire, repilez de nouveau, ajoutez du beurre, des jaunes d'œufs, un à un, et passez le tout au tamis.

Si la farce est très légère, ajoutez un ou deux jaunes d'œufs; si, au contraire, elle est trop épaisse, ajoutez-y un peu de crème.

Les proportions sont : pour une livre de chair de volaille, trois quarts de panade, une demi-livre de beurre, six jaunes d'œufs, 15 grammes de sel, 8 de poivre et un peu de muscade.

Farce de poissons. — On emploie pour cette farce brochet, merlan, mais on pourrait tout aussi bien prendre sole, saumon ou tout autre poisson.

Hachez de la chair de poisson avec des champignons

cuits, des jaunes d'œufs crus et leurs blancs battus en neige.

Farce de foie de veau. — Faites fondre 200 grammes de panne, ajoutez une demi-livre de foie de veau coupé en dés et très épicé avec sel, poivre, thym, laurier, épices; passez au feu quelques minutes, passez au tamis, lorsqu'elle est froide.

Farce de gibier. — Se fait exactement comme la farce de volaille; seulement, si ladite farce a besoin d'être allégée, on ajoute de la sauce brune au lieu de crème; on doit aussi mettre du poivre de Cayenne en assez grande quantité.

Farce de foie gras. — Ayez une livre de foie gras, bien frais et bien ferme, une demi-livre de panade et un quart de tétine de vache ; salez, poivrez, muscadez, pilez, passez au tamis et mélangez-y une douzaine de jaunes d'œufs crus, plus les blancs battus en neige.

Farce aux œufs. — Pilez ensemble des jaunes d'œufs crus, de la panade, du beurre et une omelette très cuite ; ajoutez des jaunes d'œufs crus, les blancs, battus en neige.

Farce cuite. — Pilez ensemble la tétine de veau cuite, les blancs de volaille, cuits également, de la panade au bouillon, desséchée au feu, le tout, par parties égales ; passez au tamis, ajoutez des jaunes d'œufs crus, sel, poivre, muscade.

Farce à papillottes. — Hachez trois quarts de lard avec un quart de beurre, trois cuillerées d'huile d'olives, des échalotes et des champignons hachés ; passez cinq minutes sur le feu, ajoutez persil haché, sel, poivre, épices.

S'emploie pour farcir les côtelettes, langues, etc.

Farce aux truffes. — Ajoutez à une farce, préparée avec de la tétine de veau, du lard et des fines herbes, une bonne quantité de truffes hachées menu, sel, poivre ; mettez les jaunes d'œufs et la quantité de panade nécessaires.

QUENELLES

Formez de petites boulettes de forme allongée avec n'importe quelle farce, jetez-les dans de l'eau bouillante salée, ou mieux, dans du bouillon, après les avoir passées à la farine ; retirez, après une minute d'ébullition et laissez trois minutes dans le liquide, afin qu'elles achèvent de pocher.

Les différentes quenelles s'emploient pour vol-au-vent, garnitures financières, à la Godard, etc., etc.

GELÉE

La gelée, excellente pour les malades, les convalescents, les estomacs délicats, orne les mets.

On confectionne avec elle force plats très décoratifs.

Mettez dans une casserole une petite couenne de lard, beaucoup d'oignons et de carottes, coupées en rondelles, poivre, bouquet garni ; deux ou trois livres de gite de jambe, un pied de veau, une livre d'os, couvrez et faites cuire dix minutes ; mouillez alors d'eau froide, ajoutez un verre d'eau-de-vie, laissez bouillir, écumez, faites mijoter six heures, retirez, faites refroidir, dégraissez et clarifiez. Pour clarifier, vous cassez trois œufs dont vous mettez les jaunes de côté et vous fouettez, très mousseux, les coquilles et les blancs ; versez dans votre jus, placez sur le feu et fouettez jusqu'au premier bouillon ; passez au travers d'un linge fin.

Si votre gelée n'était pas claire et transparente comme topaze, il faudrait recommencer l'opération.

MACARONI ET NOUILLES

Macaroni à la crème. — Faites bouillir de l'eau avec une bonne quantité de sel, des oignons, du beurre ; cassez dedans une livre de macaroni et, lorsqu'il est cuit, retirez, égouttez et mettez dans une casserole avec un quart de beurre, trois quarts de fromage de gruyère râpé, un demi-quart de parmesan, du poivre en certaine quantité, un verre de bon lait ; lorsque le macaroni file, retirez et versez brûlant.

Macaroni sauce tomates. — Faites cuire votre macaroni comme précédemment et, au moment de le servir, ajoutez une épaisse sauce tomate.

Macaroni au jambon. — Faites revenir dans du beurre du jambon, coupé en petits dés, mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez alors du macaroni cuit à l'eau salée, bien égoutté, du fromage de gruyère râpé, un morceau de beurre; mélangez bien le tout ensemble.

Macaroni au gratin. — Faites cuire du macaroni dans du bouillon, égouttez et mettez-le sur un plat recouvert d'un lit de fromage de gruyère râpé et parsemé de petites morceaux de beurre; intercalez macaroni, fromage et finissez par mélange de fromage et de mie de pain; mettez sur cendres chaudes et couvrez du four de campagne pour faire gratiner.

Macaroni à la lyonnaise. — Mélangez de beaux marrons, rôtis et écossés à du macaroni, cuit à l'eau salée, égouttez et assaisonnez de sel, beurre, fromage de gruyère et de parmesan râpés, finissez par une couche de mie de pain et de fromage et faites gratiner.

Les nouilles s'accommodent de même manière que le macaroni, quoique je n'engage pas à les faire chez soi; voici la recette de la pâte:

Dans un kilo de farine, mélangez une grande tasse de lait, à peine chaude, douze œufs entiers, une pincée de sel; battez fortement le mélange; il faut obtenir une pâte de moyenne consistance. Avec cette pâte, formez des boules que vous abaissez avec le rouleau ou bouteille farinée de l'épaisseur d'une pièce de deux francs et de largeur du fond d'une assiette; mettez-les sur des assiettes farinées, retournez-les tous les quarts d'heure pendant quatre heures, c'est-à-dire huit fois; roulez la pâte comme une feuille de papier, coupez-la, avec des ciseaux, en lanières, larges d'un centimètre et faites cuire, environ dix minutes, dans de l'eau bouillante salée.

QUELQUES METS AU FROMAGE. — CUISINE SUISSE

Fondue montagnarde. — Coupez finement deux livres de fromage de gruyère. Faites fondre dans une casserole, pouvant se présenter sur la table, un quart de beurre fin,

versez dedans trois quarts de vin blanc ; lorsque le mélange est tiède, ajoutez le fromage, un peu de sel, de poivre, de muscade ; remuez bien le tout ; lorsque le fromage est fondu, mettez un peu de farine, deux cuillerées à café d'eau de cerises et versez vivement.

Fondue bernoise. — Râpez une demi-livre de fromage de gruyère, mélangez-y quatre jaunes d'œufs, un demi-litre de crème, sel, muscade, une cuillerée à café d'eau de cerises.

Jetez dedans un morceau de beurre, fondu dans une casserole pouvant aller sur la table, faites faire un bouillon et servez chaud.

Ramequins. — Râpez dans un demi-litre de crème, 200 grammes de fromage de gruyère, faites fondre, passez à la passoire, laissez un peu refroidir et ajoutez deux œufs entiers et deux jaunes, délayez le tout ensemble, garnissez de petits moules en pâte feuilletée, mettez un morceau de beurre au fond de chaque moule, remplissez aux trois quarts du mélange et faites cuire une demi-heure au four.

Ramequins au pain. — Mettez un morceau de beurre au fond d'une casserole avec de fines tranches de pain ; délayez six œufs avec de la crème et un quart de fromage de gruyère râpé, versez sur le pain et faites cuire, feu dessus, feu dessous.

Pouding au fromage. — Faites cuire une douzaine de pommes de terre à l'eau, écrasez les, passez-les au tamis, mélangez avec un quart de gruyère râpé, une tasse de crème, quatre œufs ; salez, poivrez et faites cuire au four.

Pouding au fromage (autre manière). — Agissez comme ci-dessus ; seulement, battez les blancs en neige et versez le mélange dans un moule beurré et saupoudré de mie de pain ; faites cuire au four.

Rissoles au fromage. — Faites une pâte brisée que vous découpez en rondelles et que vous remplissez de la composition suivante : un quart de fromage râpé, un peu de crème, quelques gouttes d'eau de cerises, une pincée de poivre ; refermez vos moules et faites cuire à large friture.

Soufflé au fromage. — Mélangez un demi-quart de farine avec de la crème, faites cuire en tournant, en évitant les grumeaux ; ajoutez 200 grammes de fromage de gruyère râpé et cinq jaunes d'œufs ; fouettez vigoureusement et mettez les cinq blancs d'œufs battus en neige ; remplissez de petits moules et mettez souffler au four.

Boulettes au fromage. — Mettez dans une poêle un verre d'eau, jetez dedans un quart de fromage râpé, gros comme un œuf de beurre frais, tournez jusqu'à ce que le mélange soit fondu ; ajoutez doucement de la farine, en battant la pâte sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se détache de la poêle; versez-la dans une terrine et, quand elle est froide, battez-y les œufs, jusqu'à ce qu'elle devienne tendre et se détache du doigt.

Avec une cuiller prenez en des morceaux de la grosseur d'une noix et faites cuire dans du beurre chaud.

Beignets au fromage. — Battez six œufs avec un peu de sel et deux cuillerées de farine, du fromage râpé, assez pour qu'on puisse former des boulettes, une cuillerée à café d'eau de cerises. Roulez dans la farine et faites frire à large friture.

Riz au fromage. — Blanchissez et rafraîchissez un quart de beau riz Caroline ; mettez-le sur le feu avec du bouillon, un morceau de beurre frais, du poivre. Lorsqu'il est cuit, ajoutez un quart de fromage râpé, remuez et servez très chaud.

Gougère. — La gougère est une ancienne et très bonne pâtisserie de ménage; en voici la recette exacte que j'emprunte au baron Brisse :

Mettez au feu, dans une casserole, les trois quarts d'un verre à boire d'eau, 100 grammes de beurre frais, une pincée de sel.

Lorsque le mélange bout, mêlez-y 200 grammes de farine en tournant avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la pâte, soit bien cuite.

Otez la casserole de dessus le feu et incorporez à la pâte, en la travaillant avec soin, les jaunes de quatre œufs, puis les blancs, battus en neige, plus 100 grammes de fromage de gruyère coupé en petits morceaux. Le mélange étant bien fait, versez la pâte sur une plaque en tôle, en la disposant en couronne : couvrez-la de tranches de fro-

mage de gruyère très minces, dorez avec un jaune d'œuf et mettez cuire, soit au four, soit sous four de campagne avec feu dessus, feu dessous.

Il faut une demi-heure de cuisson.

Gâteau au fromage. — Faites une bonne pâte brisée, coupez dessus du fromage de gruyère en tranches fines ; mélangez quatre œufs avec un peu de crème, sel, poivre, muscade ; versez sur le fromage et faites cuire une demi-heure au feu.

Gâteau au fromage (autre). — Faites fondre une demi livre de fromage râpé avec un peu de beurre; ajoutez du lait ; passez au tamis et mettez six jaunes d'œufs et une cuillerée de fécule de pommes de terre, plus les blancs, battus en neige, mettez cette crème sur une fine pâte feuilletée, faites cuire une demi-heure à four chaud.

LE LAIT

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Aliment par excellence des enfants et des vieillards, des malades, des convalescents, nourriture transitive entre la diète et les premiers repas.

Le lait devrait être absorbé cru, soit tiède, soit froid; mais pour stériliser les germes morbides, on le fait bouillir.

Le meilleur de tous les laits est celui de vache.

Le lait de chèvre, aussi nourrissant, a un goût fort qui ne convient pas à tout le monde.

Le lait d'ânesse, très léger, est salutaire.

Lorsqu'on est au régime lacté, il arrive fréquemment qu'on s'en dégoûte ; il faut donc tâcher, autant que possible, d'en varier le goût.

Le lait se prend généralement sucré ; on peut y mettre aussi une pincée de sel ; le couper avec de l'eau de seltz, une cuillerée de rhum, de kirsch, une infusion de tilleul ou de fleurs d'oranger, etc.

Pour les gaz intestinaux, on peut le faire bouillir avec une poignée d'anis enfermée dans un sachet de mousseline.

On peut aussi y mettre une pincée de cannelle.

Si un malade est au lait cru et qu'on redoute le froid, faire réchauffer au bain-marie.

Lorsqu'on est au régime lacté, il faut prendre le lait en petites doses, fréquemment répétées.

Si le lait purge, c'est qu'on en prend trop, qu'il est de mauvaise qualité ou que l'estomac du malade le rejette.

Secrets de ménage pour conserver le lait. — On peut conserver le lait un temps infini en le faisant geler.

En le mettant dans une bouteille hermétiquement close et enveloppée d'un linge mouillé.

Lorsqu'on voit le lait avoir des dispositions à tourner sur le feu, y mettre tout de suite une cuillerée à café de bicarbonate de soude, remuez, laissez bouillir quelques minutes.

Pour reconnaître le lait pur. — Il suffit de prendre une aiguille d'acier que vous nettoyez soigneusement et de la plonger verticalement dans le lait.

Si le lait est pur, il doit rester une gouttelette à la pointe.

Si le lait a été allongé il n'en reste pas.

Pour bien faire bouillir le lait, il ne faut pas le retirer au premier bouillon, mais bien au moment où il va déborder de la casserole.

Beurre. — On reconnaît le beurre de bonne qualité à sa couleur d'un jaune clair, il ne doit pas non plus se mettre en miettes, lorsqu'on le rompt.

Il est bon de toujours goûter le beurre lorsqu'on l'achète, il doit avoir un goût de noisette et n'être ni amer, ni rance, ni sentir trop la crème.

Le beurre se conserve quelques jours entouré d'un linge mouillé.

Ne le conservez pas dans l'eau : car, alors, il perd ses qualités.

Beurre salé. — Prenez de très bon beurre, pétrissez-le, lavez-le dans de l'eau, jusqu'à ce que cette dernière reste parfaitement claire, égouttez, étendez le beurre et incorporez-y 70 grammes de sel fin par 500 grammes de beurre; pliez, repliez, pétrissez comme pour faire une pâte feuilletée, de manière à ce que le sel soit bien mélangé.

Mettez alors dans des pots en grès, bien nettoyés, et dont le fond est garni d'une couche de sel fin.

Tassez vigoureusement le beurre, afin qu'il ne se produise pas de vide; les pots doivent être remplis à deux

pouces du bord et vous devez unifier le beurre que vous couvrez d'une couche de sel.

Descendez les pots à la cave ou tenez-les dans un endroit très frais ; au bout de quatre jours, mettez une couche de saumure, couvrez avec un linge et un papier épais.

Lorsque vous pressez du beurre, faites-le bien également.

Beurre fondu. — Mettez le beurre dans un chaudron, faites cuire à petit feu pendant trois heures ; n'écumez pas.

Vous retirez du feu, laissez reposer ; écumez alors et emplissez complètement des pots en grès ; lorsque le beurre est refroidi, couvrez avec un papier que vous maintenez sur le beurre avec une planchette.

Secret de ménage pour reconnaître la margarine. — La margarine, cet affreux produit, a pris droit de cité chez nous et le beurre, le vrai bon beurre de nos mères est presque devenu un mythe.

Voici le moyen de découvrir la présence de la margarine.

Mettez gros comme un pois du beurre que vous soupçonnez sur la tôle rouge du fourneau et, s'il contient de la margarine, il se répand de suite une odeur de côtelette grillée

Pour rendre mangeable du beurre rance. — Battez le beurre dans de l'eau contenant 25 gouttes de chlorure de chaux liquide par kilogramme de beurre.

Battez longtemps, laissez reposer, battez de nouveau dans de l'eau fraîche et vous pourrez manger le beurre.

Beurre d'écrevisses. — Vous ferez cuire des écrevisses comme pour entremets ; vous en ôterez les chairs ; vous mettrez les coquilles sur un plat, pour les faire sécher, soit au four, soit sur un fourneau ; lorsqu'elles seront bien sèches, vous les pilerez, jusqu'à ce qu'elles soient bien en poudre. Sur cinquante écrevisses vous mettrez 275 grammes de beurre, et pilerez le tout ensemble ; après, vous le mettrez dans une casserole sur un feu doux, pendant un bon quart d'heure ; ensuite vous mettrez votre beurre dans une étamine que vous aurez mise sur une casserole où il y aura de l'eau froide ; vous ferez sortir tout le beurre en tordant votre étamine ; et, le suc étant tombé sur l'eau qui est dans votre casserole, vous la laisserez figer, puis vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Beurre de homard. — Prenez les œufs qui se trouvent dans l'intérieur ou sous la queue d'un homard ; pilez-les avec un morceau de beurre fin de la grosseur d'un œuf ; passez-les à travers un tamis de soie ; ramassez votre beurre, qui se trouvera d'un beau rouge, sur une assiette servez-vous-en aux articles indiqués.

Beurre à l'ail. — Vous pilerez six gousses d'ail dans un mortier ; lorsqu'elles le seront, vous passerez, en foulant avec une cuiller de bois, à travers un tamis de soie ; vous ramasserez ce qui a passé, vous le remettrez dans le mortier avec 60 grammes de beurre ; vous pilerez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit bien amalgamé, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Beurre de piment et autres. — Il est nécessaire, en cas d'un besoin urgent, de se procurer d'avance toutes ces substances, en préparant vos beurres ; d'ailleurs cette précaution doit présenter un coup d'œil plus agréable.

Vous prenez du piment en poudre, que vous maniez avec gros comme une noix de beurre ; vous l'emploierez au moment de servir. Il en est de même pour les beurres de persil (que vous faites blanchir), ravigotes, estragons, pluches, échalotes, was tréfiche, vert d'épinards, vert de ravigote, etc.

Moutarde. — La moutarde est fort appréciée de certaines personnes. C'est un stimulant de l'appétit ; elle accompagne à merveille les viandes froides, rôties ou bouillies, on l'emploie dans quelques sauces.

Moutarde de ménage. — Prenez de la graine de moutarde brune, mettez-la tremper vingt-quatre heures dans de l'eau froide, en la remuant de temps en temps ; broyez-la sur une pierre, mouillez-la de vinaigre et passez au tamis.

Moutarde aux épices. — Ayez un litre de graine de moutarde et mettez-y les substances suivantes (6 grammes de chaque) : persil, cerfeuil, estragon, céleri vert, quelques gousses d'ail, des épices, 25 grammes de sel ; broyez le tout, après un macérage de six jours, passez, mettez en pots et passez dans chaque pot un morceau de fer rougi au feu pour enlever l'âcreté de la moutarde ; versez un peu de vinaigre sur chaque pot ; bouchez soigneusement et cachetez.

Les salades. — Règle générale : il faut, pour assaisonner une salade, une cuillerée de bon vinaigre et trois cuillerées d'huile d'olive ; plus, si la salade est très forte ; sel, poivre, fines herbes hachées menues.

Autant que possible, si la salade n'est pas trop souillée de terre, il ne faut pas la laver, surtout la romaine et la laitue ; essuyez les feuilles avec un linge propre.

On lave les autres salades.

Si on veut avoir une salade très fine, n'employer que le milieu ou cœur.

Les salades classiques sont : la romaine, la laitue, l'escarole, la chicorée, le cresson, la mâche : on les mélange plus ou moins.

La romaine se sert seule.

Salade de laitue au lard. — Faites fondre à la poêle de petits morceaux de lard gras : ajoutez un filet de vinaigre, versez brûlant sur la laitue ; ajoutez sel, poivre, remuez.

Salade de laitue à la mayonnaise. — Vos laitues épluchées, versez dessus une sauce mayonnaise très montée : on ne remue cette salade qu'à table ; certaines personnes ajoutent des câpres.

Salade de laitue aux œufs. Mélangez des œufs durs coupés en filets et assaisonnez comme à l'ordinaire.

Salade de laitue au thon. Assaisonnez comme à l'ordinaire, ajoutez des filets de thon et des œufs durs coupés en rondelles.

Salade de laitue à la crème. — Mettez sel, poivre, vinaigre et crème tiède, en place d'huile.

Salade panachée. — Ayez de la laitue, de la romaine, de la chicorée par parties égales ; assaisonnez de sel, poivre, vinaigre et petits dés de lard revenus à la poêle et que vous versez dessus avec leur jus.

Salade de céleri aux pommes. — Epluchez des céleris raves et des céleris en branches, ajoutez quelques pommes de reinette grise coupées en rondelles et dont vous enlevez le milieu, assaisonnez comme à l'ordinaire en ajoutant une cuillerée de moutarde.

Salade de mâches aux betteraves. — Vos mâches éplu-

chées, ajoutez-y des ronds de betteraves épluchées et marinant depuis deux heures dans huile, vinaigre, sel, poivre; ajoutez la moutarde, des betteraves, remuez la salade, goûtez et remettez ce qu'il peut manquer d'assaisonnement.

Beurre d'anchois. — Ayez cinq ou six anchois, qu'il faut bien laver; vous enlèverez les chairs, vous les pilerez bien; après, vous les passerez, sans y mettre de mouillement, à travers un tamis de crin; puis vous prendrez les chairs et les amalgamerez avec autant de beurre, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Préparation du vinaigre pour le ménage. — Choisissez un baril d'une contenance relative à votre ménage. Faites bouillir deux litres de bon vinaigre, versez-le dans le baril, de manière que celui-ci en soit tout imprégné, ajoutez du vin avec un gros oignon ou un petit sac de sel, ou simplement d'un tampon de linge; le baril ne doit pas être trop bouché.

Laissez-le d'abord huit ou dix jours dans la cuisine et non à la cave. Au bout de ce temps, remplissez le tonneau avec du bon vin et placez une cannelle de bois à votre baril. Après quatre semaines, votre vinaigre sera bon et clair; vous pourrez en tirer quelques bouteilles et remettre dans le tonneau les restes de vin ou fond de tonneau que vous aurez mis de côté. De temps en temps, on peut ajouter un litre de bon vinaigre chaud. Quelques branches d'estragon infusées dans un litre de ce vinaigre chaud parfumeront agréablement la provision.

Vinaigre à l'estragon. — L'estragon doit être soigneusement lavé avant d'être mis dans les bouteilles; on y ajoute des grains de poivre, des clous de girofle, un peu de marjolaine. Faites infuser tout cela dans le vinaigre, pendant quinze jours. Passez et mettez en bouteilles.

Vinaigre printanier. — Au mois de juin, prenez toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil, thym; faites-les sécher au soleil. On met dans une grosse bouteille trois litres de bon vinaigre avec cinq gousses d'ail, autant d'échalote, six oignons, une demi-once de graine de moutarde, dix clous de girofle, une demi-once ou quinze grammes de macis, un poireau, un citron coupé en tranches; on ajoute les herbes sèches, on

expose la bouteille au soleil pendant dix jours. Ensuite vous le passerez, le mettrez en bouteilles que vous boucherez bien. Ce vinaigre est très fin.

Secret de ménage. — Pour conserver le vinaigre il suffit de le faire chauffer à 60° ; cela détruit tous les ferments.

Huile. — L'huile d'olive est la meilleure à employer pour les assaisonnements, elle remplace le beurre dans certains pays.

L'huile ne convient pas aux tempéraments bilieux, elle est de digestion difficile.

Secret de ménage. — L'huile se conserve à la cave dans des bouteilles bien remplies.

L'huile ne peut se conserver en baril ; en vieillissant, elle rancit.

Pour reconnaître l'huile falsifiée. — Si vous voulez. savoir si l'huile d'olive est mélangée avec des huiles de noix, d'œillette ou de faine, vous faites dissoudre 2 grammes de mercure dans 5 grammes d'acide azotique et vous mélangez avec 55 grammes d'huile.

Si l'huile est pure, la masse devient d'un jaune clair et il se forme une croûte blanchâtre qui devient solide du jour au lendemain.

Si l'huile n'est pas pure, le mélange forme une masse d'autant moins consistante, qu'il y a plus ou moins d'huiles étrangères.

Pour empêcher l'huile de rancir, versez 25 centimètres cubes de bonne eau-de-vie par bouteille, de façon à ce que cette dernière soit bien remplie et tenez les bouteilles *debout*.

Salade Renaissance. — Faites cuire des petits pois à l'eau salée, des haricots verts, des pommes de terre nouvelles, des pointes d'asperges, des petits navets, des petites carottes ; assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre ou d'une mayonnaise très montée ; ajoutez de la moutarde et des cornichons coupés en rondelles.

Salade madrilène. — Ayez une escarole bien blanche, quelques cuillerées de Soissons, des oignons doux coupés en rondelles ; assaisonnez commeà l'ordinaire.

Salade au fromage. — Ayez le cœur d'une romaine et celui d'une chicorée, assaisonnez d'huile, de vinaigre, d'estragon et d'une bonne quantité de fromage de gruyère râpé.

Salade russe. — La salade russe qui est un met fort substantiel et excellent, n'est pas difficile à faire et c'est un grand tort de l'aller chercher au restaurant plutôt que de la confectionner soi-même.

Ayez de beaux artichauts, cuits à l'eau salée; enlevez toutes les feuilles, ne gardez que les fonds que vous parez et coupez en quatre; faites, d'autre part, cuire un chou-fleur que vous retirez un peu croquant et que vous divisez en bouquets, des petits pois, des haricots flageolets, des haricots verts, des pommes de terre à l'eau coupées en rondelles, des olives dénoyautées, des filets de jambon, des filets de blancs d'œufs durs; on peut, si on veut, ajouter des truffes cuites et coupées en tranches, du caviar, des anchois, mais ces derniers ingrédients ne sont nullement de rigueur.

Versez sur le tout une sauce mayonnaise très montée en poivre de Cayenne et très vinaigrée.

Salade » Fin de siècle ». — Coupez en rondelles des œufs durs, des pommes de terre, du saucisson de Lyon, du saucisson d'Arles; ajoutez-y des anchois, du persil, des échalotes; assaisonnez comme à l'ordinaire.

Salade de cresson. — Assaisonné de sel, poivre, huile, vinaigre, une ou deux cuillerées de jus de viande.

Salade de barbe de capucin. —S'accommode comme la salade de mâches.

Salade de carême. — Coupez des œufs durs en tranches enlevez la peau et les arêtes de quelques sardines; ayez des oignons cuits sous la cendre et coupés en tranches; ajoutez beaucoup de fines herbes hachées, sel, poivre, huile et vinaigre.

Les tartines. — Il semble extraordinaire d'expliquer la manière de faire les tartines; et pourtant, peu de personnes les réussissent.

Certaines tartines, entre autres, celle de pâté de foie, sont une excellente entrée de déjeuner.

Il faut du pain de la veille; du jour, il est trop mou; de l'avant-veille, trop dur.

Coupez, de toute la longueur du pain, une tranche aussi mince que possible ; étendez sur le pain une couche de pâté de foie, coupez seulement alors et appliquez exactement la première tranche.

Tartines au jambon dites « sandwichs ». — Coupez de petites tartines, supprimez la croûte, donnez-leur la grandeur d'une carte à jouer; étendez dessus du beurre frais, puis placez une mince tranche de jambon et recouvrez d'une autre tartine également beurrée.

Tartines au caviar. — Agissez de même et garnissez de caviar, étendu très mince.

Tartines de rognon. — Utilise à merveille un restant de rognon de veau.

Amalgamez des fines herbes, de la mie de pain, sel, poivre, champignons hachés, rognon, également haché, un peu de jus de viande, une goutte de madère un ou deux jaunes d'œufs crus, pilez au mortier, passez au tamis, de manière à obtenir une pâte très lisse.

Ayez des tartines que vous faites légèrement griller et que vous enduirez de ladite pâte.

Tartines de pâté de foie gras. Agissez comme pour les tartines au jambon.

Gigot arc-en-ciel. — Un bon plat de ménage « bien profitant » comme disent les ménagères.

Ayez un gigot que vous battez longuement avec le couperet ou la paume de la main; piquez-le d'ail et faites rôtir, comme à l'ordinaire.

Vous avez d'autre part fait une purée de pois secs, une purée d'oignons, une purée de haricots blancs, une purée de pommes de terre. Posez chacune de ces purées, par bandes, sur un plat, posez le gigot dessus et versez la sauce sur le tout.

Tartines de rognons. — Coupez de minces tranches de pain que vous faites griller et étendez dessus le mélange suivant :

Hachez menu du rognon de veau cuit, avec de la mie de pain, des fines herbes, champignons, sel, poivre, deux jaunes d'œufs durs, mouillez d'un peu de jus de veau, d'un peu de vin de madère, de deux jaunes d'œufs crus ; passez à la passoire.

Les tartines garnies, faites-leur prendre couleur sous four de campagne.

Tartines aux anchois. — Pilez des anchois avec du beurre et étalez sur de minces tartines de pain rassis, sans croûte.

Tartines au fromage. — Pilez des jaunes d'œufs durs, avec du fromage de gruyère et de parmesan râpés, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou un peu de beurre et étalez sur des tartines de pain rassis, sans croûte.

Tartines d'œufs durs. — Coupez des œufs durs en tranches un peu épaisses et mettez-les entre deux minces tranches de pain beurré.

FROMAGES

Dans presque tous les repas, on sert au moins un fromage.

Certaines personnes aiment le fromage peu fait, d'autres très fait.

Les fromages se divisent en deux catégories : les fromages à pâte ferme et les fromages à pâte molle.

J'en donnerai la liste un peu plus loin.

Lorsque vous achetez du fromage, regardez bien la croûte et, si elle est rougeâtre, rêche, rugueuse, le fromage est vieux et vous trouvez dedans des vers et des mites.

De même, dans le fromage humide et plein de trous.

Le fromage doit être de la couleur du beurre frais ; ceux à pâte transparente sont moins bons.

Le camembert et le brie doivent être d'un jaune mat clair, sans blanc et ne pas couler.

On sert le fromage, après la glace ou l'entremets sucré, avant les fruits et les petits fours; cette intrusion de salé entre deux sucrés n'est pas toujours agréable à tout le monde.

FROMAGES A PATE MOLLE.

Brie.
Brie de saison.
Bailleul.
Coulommiers
Camembert.

Livarot fin et ordinaire.
Pont-l'Evêque et Mignot.
Neufchâtel et Gournay.
Malakoff et Bondon de Rouen.
Compiègne.
Macquelines.
Rollot-Ervy.
Troyes.
Saint-Florentin.
Ollivet.
Langres-Epoisse.
Géromé ou Gérardmer.
Munster.
Tuiles de Flandre.
Mont-Dore de Lyon et de Picardie.
Saint-Marcellin.
Marolles.
Senecterre.
Herne et Limbourg.
Réaumatour.
Stracchino.
Gorgouyole.
Fromage double crème (suisses).
Fromage à la pie.
Fromage à la crème.
Fromage de Comté.

FROMAGES A PATE FERME

Gruyères français et suisses.
Hollande divers.
Parmesan.
Roquefort.
Cantal ou d'Auvergne.
Stilton.
Port-du-Salut.
Chester.
Sassenage.
Gex.
Septmoncel.
Chevret.

LES CONFITURES

Sont très importantes choses pour une ménagère.

Donner un temps exact pour la cuisson de telle ou telle confiture est un tort : cela dépend du feu, de la quantité, de la maturité des fruits, de la cuisson du sucre, etc., etc.

Une femme doit voir par elle-même et non se baser sur un temps décrété exact qui, souvent, produit une confiture trop cuite ou pas assez.

Pour la cuisson du sucre, voir « Sucre ».

Confitures d'abricots. — J'opère, d'une manière personnelle, en dehors des règles établies et je m'en trouve bien.

Prenez de beaux abricots, pas trop mûrs, coupez-les en deux, enlevez le noyau et mettez un lit de ces fruits dans un récipient en porcelaine ; couvrez d'une couche de sucre dit à confitures, ajoutez des abricots, du sucre, ainsi de suite.

Laissez en contact jusqu'au lendemain.

Mettez dans la bassine de cuivre, avec plus ou moins d'eau, selon la quantité de fruits ; faites partir à feu vif, remuez tout le temps avec précaution ; vous reconnaissez que la confiture est cuite, lorsqu'une petite quantité posée sur une assiette fige.

Vous cassez les noyaux, jetez les amandes dans de l'eau bouillante, enlevez la peau, coupez en petits morceaux, laissez-en quelques-uns entiers.

La proportion du sucre est de trois quarts de sucre par livre de fruits.

Lorsque les confitures sont en pots et refroidies, enfoncez les amandes avec une longue aiguille à tricoter ; autrement, elles remonteraient à la surface.

Confitures de poires. — Les meilleures à employer sont les petites poires d'Angleterre.

Coupez-les en quatre, après les avoir épluchées, enlevez les pépins et préparez comme les confitures d'abricots, en laissant seulement en contact pendant six heures et en ne mettant qu'une demi-livre de sucre par livre de fruits ; ajoutez de l'eau en assez grande quantité pour que les fruits soient recouverts.

Faites cuire à grand feu, en remuant fréquemment.

On peut, si on aime le goût, faire bouillir une gousse de vanille avec.

Confitures de ménage. — Si vous avez beaucoup de fruits de différentes espèces, réunissez-les tous ensemble; égrenez ceux qui sont à grappes et à queues, pelez, dénoyautez et coupez les autres en quartiers, mettez le tout dans des pots, avec livre de cassonnade par livre de fruits, et faites cuire au bain-marie.

Confitures de cerises. — Prenez des cerises « anglaises » qui se dénoyautent facilement.

Ayez trois quarts de livre de sucre par livre de fruits ; placez-le dans la bassine, humecté d'eau, ajoutez vos cerises et un cinquième du poids desdites de jus de groseilles rouges.

Faites bouillir, écumez, continuez la cuisson, jusqu'à ce que le sirop soit à la nappe.

Confitures de fraises. — Livre de sucre par livre de fruit.

Mettez fondre le sucre dans la bassine avec un peu d'eau, remuez constamment, et, lorsque le sucre est arrivé au degré dit « petit boulé » jetez les fraises dedans et laissez cuire vingt minutes, en enlevant l'écume.

Egouttez les fraises avec l'écumoire, mettez-les dans les pots préparés à l'avance, en ayant soin de ne les remplir qu'à moitié.

Laissez cuire le sirop jusqu'au « petit filet » et sitôt qu'une partie de ce sirop mise sur une assiette se coagule, remplissez les pots avec.

Confitures de mirabelles. — La proportion est de demi-livre de sucre par livre de fruits; car la mirabelle est très sucrée.

Faites un sirop avec du sucre et de l'eau, ajoutez de la vanille, laissez arriver au « petit cassé », mettez les mirabelles dénoyautées.

Lorsqu'une cuillerée de confitures mise sur une assiette se fige, la cuisson est à son point.

Confitures de noix. — Ayez de petites noix pas mûres ; on reconnait celles qui peuvent servir pour la confiture, lorsqu'une aiguille peut les traverser.

Pilez-les légèrement, piquez-les en tous sens, afin qu'elles dégorgent dans l'eau froide pendant neuf jours, en changeant l'eau matin et soir ; retirez, égouttez, faites-les blanchir à l'eau bouillante, retirez, laissez égoutter douze heures

et jetez dans un sirop de sucre où vous les laissez cuire une demi-heure (une livre de sucre par livre de fruits).

Confitures d'oranges. — Ayez des oranges bien essuyées avec un gros torchon, mettez-les dans une bassine avec de l'eau, faites bouillir jusqu'à ce que les oranges soient molles sous le doigt ; retirez, jetez l'eau.

Remettez de nouveau cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient très molles, retirez et faites tremper vos oranges dans de l'eau froide pendant vingt-quatre heures.

Prenez une livre de sucre par livre de fruits, faites un sirop épais ; pendant ce temps, vous coupez les oranges en tranches, en enlevez les pépins, mettez les tranches dans le sirop, laissez bouillir une demi-heure et mettez en pots.

Confitures de bar. — Ayez de très grosses groseilles blanches ou rouges aux trois quarts mûres, égrappez-les avec une fourchette, afin de ne pas les abîmer.

Ensuite, prenez grain à grain et enlevez-en tous les pépins avec une plume d'oie taillée en pointe mince et aiguë que vous piquez dans le grain du côté de la queue, afin d'éviter d'abîmer le fruit.

Lorsque tous les grains sont en état, pesez-les et mettez une livre et demie de sucre par livre de fruits et, pour chaque livre de sucre, un quart de litre d'eau ; mettez dans la bassine l'eau et le sucre, placez sur feu vif, clarifiez avec un blanc d'œuf, écumez soigneusement et, lorsqu'en plongeant l'écumoire dans le sirop et en soufflant au travers, il se forme des bulles, mettez les groseilles, laissez-les bouillir un peu, retirez et mettez dans des pots assez jolis pour pouvoir être présentés sur table.

Confitures de Reine-Claude. — Se fait comme celle de mirabelles ; seulement, en place de vanille, on fera bien de mettre une tasse d'infusion de thé vert; cela développe le parfum.

Gelée des quatre fruits. — Ayez fraises des bois, groseilles rouges, framboises, cerises.

Epluchez, dénoyautez.

Prenez livre de sucre par livre de fruits, mettez-le dans la bassine avec de l'eau, laissez bouillir dix minutes et mettez les cerises ; cinq minutes plus tard, les groseilles; encore cinq minutes les fraises et, en dernier lieu, les framboises.

Laissez bouillir environ trois quarts d'heure.
Passez au tamis, versez dans les pots.
Le résidu est excellent à manger tout de suite.

Gelée de groseilles blanches. — Livre de sucre par livre de fruits.
Faites cuire le sucre, avec très peu d'eau, au « petit cassé ».
Jetez les groseilles dedans et remuez jusqu'au moment où l'ébullition recommence; laissez cinq minutes, écumez et mettez en pots.

Gelée d'oranges. — Mettez les oranges dans de l'eau froide, retirez au bout de deux heures, essuyez et frottez avec une brosse; remettez dans une nouvelle eau froide, pendant vingt-quatre heures; retirez, mettez sur le feu dans de l'eau et laissez bouillir jusqu'au moment où une fourchette peut pénétrer dans les fruits comme dans du beurre; retirez et mettez dans l'eau dans laquelle les fruits ont cuit, du sucre (livre par livre de fruits), faites bouillir, écumez, jetez alors vos oranges coupées en tranches très minces et épépinées.
Lorsque les morceaux sont transparents comme le cristal, la confiture est cuite.

Confitures de carottes. — Ayez des carottes Crécy, faites-les cuire dans très peu d'eau, après les avoir épluchées, passez au tamis, mettez dans un sirop de sucre (livre de sucre par livre de purée), faites donner quelques bouillons, ajoutez le jus d'un citron par livre de fruits et livre de sucre.

Confitures de melon. — Ayez des ou un melon bien mûr, coupez les côtes, pelez-les et divisez-les en tranches, aussi minces que possible.
Mettez-les dans une terrine et recouvrez-les du sirop suivant, brûlant :
Pour trois livres de fruits, un kilo de sucre dans une bouteille de bon vinaigre, laissez bouillir, écumez.
Faites macérer vos morceaux de melon vingt-quatre heures dans ce sirop; retirez, faites bouillir de nouveau ledit sirop et reversez-le sur vos tranches de melon; le troisième jour, agissez de même, seulement ajoutez un clou de girofle et un peu de cannelle; passez au tamis, laissez

réduire et versez sur vos filets de melon, lorsque le sirop est presque froid.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Sauf pour les dyspepsiques et les gastralgiques, les gelées et les confitures se digèrent bien et sont très saines.

La gelée de coings a la propriété d'arrêter les diarrhées.

Secrets de ménage. — Lorsqu'on met les confitures en pots, il faut remplir jusqu'au bord ; sans quoi, avec la déperdition qui s'opère, les pots ne seraient pas assez remplis.

Couvrez seulement au bout de deux jours et mettez des rondelles de papier blanc, trempées, non pas dans de l'eau-de-vie, mais dans du kirsch ; cela est beaucoup meilleur.

Gelée de coings. — Ayez de beaux coings, pas trop mûrs, essuyez, coupez en morceaux, épluchez, enlevez les pépins et les parties dures, jetez immédiatement dans de l'eau acidulée d'un jus de citron ; mettez sur le feu dans la bassine après les avoir égouttés, couvrez-les d'eau, laissez cuire jusqu'au moment où ils s'amollissent sous le doigt ; placez sur un tamis, ne pressez pas, recueillez le jus qui en découle, posez-le, et faites cuire avec une livre de sucre par livre de fruits.

Gelée de pommes. — Se fait de même. On doit employer la reinette grise.

Gelée de groseilles rouges framboisée. — Broyez les groseilles dans une terrine, passez le jus dans un fort torchon en tordant.

Pour avoir une jolie et bonne gelée, on prend deux tiers de groseilles rouges, un tiers de blanches et le quart du tout en framboises (le jus de framboises doit se faire à part).

Prenez trois quarts de sucre par livre de fruits, mettez-le dans la bassine avec de l'eau ; lorsqu'il est fondu, laissez faire un bouillon, jetez votre jus de groseilles, dix minutes après, le jus de framboises, écumez, laissez cuire et retirez lorsque la confiture fige.

LES COMPOTES

Sont, en somme, des confitures peu cuites, qu'on doit consommer assez vivement ; la recette est la même ou à peu près pour tous les fruits.

Compote d'abricots. — Vous prenez des abricots mûrs, mais fermes ; vous en enlevez les noyaux et les mettez cuire dans un sirop de sucre écumé ; retirez, faites réduire la cuisson que vous versez sur vos abricots ; cassez les noyaux, émondez les amandes, coupez-les en filets et jetez sur votre compote.

Compote de mirabelles. — Se fait de même ; seulement on n'ajoute pas les noyaux.

Compote de prunes Reine-Claude. — Jetez les prunes dans l'eau bouillante, afin de les blanchir, retirez et jetez-les dans l'eau froide.

Faites un sirop de sucre épais et parfumé avec vanille ou cannelle ; mettez les prunes dix minutes et servez froid.

Compote de pêches. — Epluchez les pêches, laissez-les entières et faites-les cuire dans un sirop de sucre, parfumé au kirsch.

Compote de cerises. — Coupez la moitié des queues, faites cuire deux minutes dans un sirop de sucre ; arrangez dans un compotier et versez dessus le sirop réduit.

Compote de fraises. — Épluchez vos fraises, mettez-les sur un compotier, versez dessus un sirop de sucre, très épais ; laissez deux heures et remettez faire un bouillon sur le feu.

Compote de groseilles. — Faites un sirop, comme pour la compote de fraises, jetez dedans une livre de belles grappes de groseilles, faites donner trois bouillons, afin que le sirop s'attache aux groseilles, retirez et dressez en pyramide sur un compotier.

Compote de marrons. — Faites cuire les marrons dans

de la cendre chaude, épluchez-les, mettez-les dans une poêle en cuivre avec un quart de sucre, un demi-verre d'eau, une gousse de vanille, laissez mijoter un quart d'heure.

LE SUCRE

Le sucre est bon, lorsqu'il est brillant, dur, et si, lorsqu'on le met dans l'eau, il ne la trouble pas en fondant; il doit aussi être très blanc.

Pour avoir du sucre en poudre, ne le râpez pas, il sucrerait moins ; cassez-le d'abord en morceaux, écrasez avec un maillet, passez à la passoire.

Pour faire cuire le sucre, on le mouille d'eau en plus ou moins grande quantité; généralement, on met un quart de litre d'eau par livre de sucre.

Il y a un degré de cuisson qu'il importe de connaître :

1° La nappe;
2° Le petit lissé;
3° Le grand lissé ;
4° Le petit perlé;
5° Le grand perlé ;
6° Le soufflé qu'on nomme aussi petite plume ou petit boulé ;
7° La grande plume ou grand boulé ;
8° Le petit carré ;
9° Le grand carré;
10° Le caramel.

La nappe. — C'est lorsqu'en trempant l'écumoire et en la retirant, tout de suite, le sirop s'étend le long de l'écumoire.

Le petit lissé. — Lorsqu'en en prenant un peu entre le pouce et l'index qu'on referme et qu'on écarte ensuite, il se forme un petit filet qui se rompt de suite et forme goutte.

Le grand lissé. — Le filet se tend davantage, sans se rompre.

Le petit perlé. — En trempant l'écumoire et en la retirant on voit des petites perles dans les gouttes de sirop.

Le grand perlé. — Le sirop est plus épais et il y a plus de perles dans les gouttes.

Le soufflé ou petit boulé. — L'écumoire plongée dans le sirop, retirée, soufflez au travers, il en sortira des gouttes; on peut encore reconnaître ce degré de cuisson, lorsqu'en ayant mis les doigts dans l'eau froide, en les mettant dans le sirop, puis encore dans l'eau froide, il reste assez de sucre pour former une boulette.

Grand boulé. — Le sirop est plus épais.

Petit cassé et grand cassé. — Trempez vos doigts dans l'eau, comme pour le petit boulé, replongez; si ce qui vous reste au doigt se casse sous la dent et s'y attache, c'est le petit cassé; s'il se casse sans s'attacher, c'est le grand cassé.

Caramel. — En laissant faire quelques bouillons de plus au sucre arrivé au grand cassé, on obtient le caramel.

LES TARTES

Pour avoir une tarte de grosseur respectable, il faut une livre de farine et trois quarts de beurre fin.

La farine mise en tas, vous faites la fontaine dans laquelle vous déposez un peu de sel, puis un peu de beurre, en pétrissant et en mettant, par petites portions, la moitié d'un verre d'eau sucrée de huit morceaux de sucre; continuez et, lorsque vous avez employé la moitié du beurre et la totalité du demi-verre d'eau, vous roulez la pâte six fois en y ajoutant chaque fois un peu de beurre, de manière à ce qu'il soit tout employé.

Beurrez et saupoudrez de farine une tourtière et mettez la pâte que vous pressez bien autour du plateau.

Tarte aux mirabelles. — Vous enlevez les mirabelles et les mettez en rangs pressés sur la tarte; laissez cuire environ deux heures et servez, saupoudrée de sucre en poudre.

Tarte aux fraises. — Votre tarte, préparée comme à l'ordinaire, vous la couvrez de papier blanc, de haricots

secs et la faites cuire; retirez alors papier et haricots et garnissez-la de fraises des bois ayant mijoté vingt minutes dans un sirop de sucre; faites réduire ledit sirop et versez-le dessus.

Tarte aux cerises. — Se fait comme la tarte aux mirabelles, seulement on met beaucoup plus de sucre ; on peut aussi la faire comme celle aux abricots.

Tarte aux abricots. — Prenez moitié poids de sucre de celui des abricots, faites cuire avec les abricots dénoyautés, garnissez-en la tarte, posez dessus quelques amandes d'abricots blanchies et émondées, et versez la cuisson réduite, au moment de servir.

Tarte aux pêches. — Se fait comme celle aux abricots.

Tarte aux pommes. — Pelez, nettoyez et coupez des pommes de reinette grise en tranches minces ; faites-les cuire dans un peu d'eau, du sucre, de la cannelle ; retirez, laissez refroidir, rangez sur la pâte, faite cuire une heure et servez, saucée de la cuisson réduite à laquelle vous mélangez un peu de marmelade d'abricots.

Tarte aux poires. — Pelez et coupez en morceaux une certaine quantité de poires d'Angleterre, épluchez-en quelques-unes que vous laissez entières, leur conservant la queue.

Faites cuire dans du sucre et du vin ; retirez les poires que vous voulez conserver entières, laissez les autres se mettre en marmelade que vous passez au tamis ; étendez cette purée sur la tarte et mettez quelques poires entières, faire cuire une heure.

Tarte aux groseilles vertes. — Faites faire un bouillon à vos groseilles dans de l'eau bouillante, retirez, égouttez, rangez sur la pâte, faites cuire une heure et servez saupoudrée de beaucoup de sucre.

On fait aussi des tartes à la crème, en employant une crème faite au parfum qu'on préfère ou une crème frangipane.

Tourte aux confitures. — Faites fondre dans une terrine 250 grammes de beurre, neuf jaunes d'œufs, le zeste d'un citron découpé en menus morceaux, 125 grammes de

sucre en poudre, 250 grammes de belle farine ; mélangez le tout ; beurrez un plateau de tarte, étendez-y la moitié de la pâte ; sur celle-ci mettez une couche pas trop épaisse de marmelade de fruits, de framboises, abricots ou mirabelles, recouvrez avec l'autre moitié de la pâte ; mettez au four ; on ne peut indiquer le degré de la cuisson, il dépend en partie de l'expérience et de la chaleur du four. Cependant, comme les gâteaux dans la composition desquels il n'entre point de levure peuvent être replacés, on peut retirer du four et enfoncer dans le pâté un petit morceau de bois ; si l'on retire celui-ci parfaitement sec, la tourte sera cuite à point, dans le cas opposé, il faudra la remettre au four.

Tourte aux confitures (Autre). — Mettez dans une terrine 250 grammes de beurre fondu, quatre jaunes d'œufs, 125 grammes d'amandes douces, mondées et pilées, six ou sept amandes amères ; le zeste d'un citron, découpé en morceaux très fins, 245 grammes de belle farine, le jus d'un citron, passé dans un morceau de mousseline, 125 grammes de sucre en poudre ; mélangez le tout pendant dix minutes, avec une cuiller de bois ; la tourte sera plus délicate si, avec cette même cuiller, on a manié le beurre séparément pendant cinq minutes ; beurrez un plateau de tarte, étendez-y la moitié de la pâte ; placez sur celle-ci une couche pas trop épaisse de marmelade quelconque ; recouvrez avec l'autre moitié de la pâte ; mettez au four.

Pour cette tourte, comme pour les précédentes, dès que la pâte sera étendue dans les plateaux, avant de mettre ceux-ci au four, on dessinera sur la pâte avec la pointe d'un couteau, des carreaux ou des losanges.

Tourte aux amandes. — Mondez 250 grammes d'amandes douces, sept ou huit amandes amères ; découpez-les en petits morceaux ; placez dans une terrine 500 grammes de belle farine, 500 grammes de beurre, 250 grammes de sucre, quatre œufs entiers ; mélangez le tout ; beurrez un plateau de tarte, étendez-y la pâte, placez-le dans un four passablement chaud.

Croûte au madère. — Coupez une brioche couronne en tranches, épaisses d'un doigt, saupoudrez-les de sucre en poudre, et faites-les dorer au four ; enduisez chaque tranche

d'un peu de marmelade d'abricots et rangez-les sur un plat, chevauchant les unes sur les autres.

Vous faites un sirop de sucre, dans lequel vous faites cuire des pommes, des poires épluchées et coupées en quartiers; lorsque les fruits cèdent sous le doigt, retirez, égouttez et disposez sur vos tranches de brioche; ajoutez un verre de vin de madère dans la cuisson, une poignée de raisins de Malaga et raisins de Corinthe; faites bouillir cinq minutes et jetez sur vos croûtes; servez brûlant.

Croûte aux pêches. — Taillez de petites tranches de mie de pain très minces, faites-les dorer au beurre, placez-les sur un plat et mettez sur chacune d'elles une moitié de pêche épluchée, dénoyautée; le côté peau du côté du pain; remplacez le vide de la pêche par un morceau de beurre très frais et du sucre en poudre. Faites cuire au four doux, pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de remettre de temps en temps du sucre en poudre.

Les croûtes aux abricots, aux prunes, se font de même.

Croûtes des moines. — Coupez par tranches des pains au lait, trempez-les dans du lait, faites-les frire dorés et versez dessus un bon verre de vin rouge avec tranches de citron.

Croûte aux amandes. — Pilez quatre poignées d'amandes émondées, cinq œufs, du sucre, de la cannelle, faites épaissir sur feu doux; retirez, laissez refroidir, étendez sur des tranches de pain, faites cuire au four et servez, saupoudrées de sucre.

Croûte aux fraises. — Ecrasez une livre de fraises avec quatre biscuits, ajoutez un verre de vin, du sucre, de la cannelle, coupez des tranches de pain au lait, garnissez-les de fraises, glacez avec les blancs d'œufs, fouettés en neige ferme, faites frire dans du beurre en ayant soin de poser les croûtes sur l'écumoire, afin qu'elles restent roses.

Croûte aux marrons. — Ayez un savarin de la veille, sur lequel vous n'avez pas versé de sirop de sucre; coupez-le en tranches, passez sur chacune d'elles de la glace de sucre et mettez à four doux, pendant deux minutes.

Faites griller de beaux marrons, enlevez-en la peau et faites-les cuire dans un sirop de sucre; passez à la passoire et étendez une couche de cette purée sur les tranches

de savarin; au-dessus, étendez une couche de confitures d'abricots et saupoudrez d'amandes et de pistaches hachées; dressez les croûtes en couronne sur un plat. Faites un sirop de sucre, dans lequel vous jetez des raisins de Malaga, des cerises confites, des filets d'angélique, des dés d'ananas, quelques marrons confits; ajoutez un petit pot de confitures d'abricots et un verre de vin de Malaga.

Croûte aux oranges. — Coupez en tranches un savarin de la veille, saupoudrez-le de sucre et faites glacer au four.

Epluchez des oranges dites « sanguines »; enlevez toutes les peaux blanches aussi près que possible et divisez en quartiers, que vous mettez mariner dans un sirop de sucre tiède pendant deux heures, en compagnie du zeste des oranges levé sans blanc.

Lorsque les morceaux de savarin sont glacés, étendez dessus une couche de confiture d'abricots et arrangez-les en couronne sur un plat; disposez les quartiers d'orange et entremêlez avec des filets d'angélique et des cerises confites; mettez la croûte chauffer sous four doux.

Mélangez le sirop de sucre, qui a servi à mariner les oranges, avec de la confiture d'abricots. Jetez dedans les dés d'ananas et quelques tranches d'orange, ajoutez un peu de curaçao, versez sur la croûte et servez immédiatement.

Plum-pouding. — Ayez un quart de livre de farine, un quart de mie de pain, même poids de raisins de Malaga sans pépins, même poids de raisins de Corinthe, une demi-livre de graisse de bœuf hachée, un demi-quart d'écorce de citron et d'oranges confites, 200 grammes de sucre, une pincée de sel, mélangez bien le tout, ajoutez-y trois œufs, un verre de lait, un verre de rhum; mettez dans un moule beurré, enveloppez d'une serviette et faites cuire six heures dans de l'eau bouillante.

On arrose de rhum enflammé ou on sert avec une sauce faite de lait, de vin blanc, de jaunes d'œufs et de sucre.

Plum-pouding au pain. — Coupez des tranches de pain; faites-les sécher au four pendant la nuit. Pilez ensuite dans un mortier et mouillez-en six onces (188 gr.) avec un verre de vin rouge. Mettez dans une terrine douze jaunes d'œufs, un quart de livre (125 gr.) d'amandes pilées, pendant une demi-heure.

Mélangez le tout, ajoutez encore une cuillerée à café de

cannelle, de l'orange confite, coupée en petits morceaux, une poignée de raisins de Corinthe et de Malaga, puis la neige des douze blancs d'œufs, battus bien fermes. Versez le tout dans un moule beurré, saupoudrez de chapelure. Faites cuire pendant trois quarts d'heure au bain-marie. Versez dessus une sauce au rhum, ou simplement du rhum avec du sucre, puis mettez-y le feu.

Plum-pouding au riz. — Faites crever un quart de riz blanchi et rafraichi, dans un litre de lait, sucrez d'une demi-livre de sucre, ajoutez six œufs entiers, un quart de raisins de Malaga, nettoyés et épépinés, lorsque le riz est refroidi, plus un verre de rhum; versez dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie.

Servez avec la sauce suivante :

Délayez une cuillerée à bouche de farine avec un peu d'eau, ajoutez du rhum, de la cannelle, de la vanille, du sucre, faites bouillir cinq minutes et liez avec deux jaunes d'œufs.

Plum-pouding de cabinet. — Vous taillez de minces tranches de pain, vous les beurrez légèrement, les saupoudrez de sucre en poudre et les mouillez de kirsch; placez-les dans un moule, en laissant tout autour un vide de un centimètre et ayez soin de mettre entre chaque tranche de pain un hachis de fruits confits et de de raisins épépinés.

Versez dessus le mélange suivant :

Quatre œufs, blancs et jaunes, délayés avec un demi-litre de lait, sucré et cannellé; faites cuire au bain-marie et servez avec une sauce, composée de lait sucré, de jaunes d'œufs et de kirsch ou avec une crème sabayou.

Plum-pouding aux groseilles vertes. — Faites une pâte ferme avec un quart de graisse de bœuf, un demi-quart de graisse de rognon, de l'eau et du sel. Hachez finement moelle et graisse, après les avoir lavées. Graissez un linge, saupoudrez-le de farine et posez-le dans un saladier. Etendez en rond la pâte de l'épaisseur d'un demi-centimètre; faites-la un peu plus mince sur les bords; mettez la pâte dans le saladier, des groseilles vertes dedans, sucre, cannelle, un peu de marmelade de prunes.

Etendez le couvercle, amincissez aussi sur les bords, posez-le sur les fruits et collez, en mouillant les bords de la pâte, en rabattant celui du pouding sur le couvercle. Attachez la serviette, mettez cette boule dans une marmite

pleine d'eau, dans le fond de laquelle vous avez mis une assiette. Faites cuire quatre heures et servez chaud.

Plum-pouding à la bouillie. — Délayez un quart de farine avec un demi-litre de lait, vanillez, sucrez d'un quart de sucre et faites cuire sur le feu en remuant constamment; lorsque cette bouillie se détache de la casserole, ajoutez-y une demi-livre de beurre frais, un peu de sel.

Versez cette bouillie dans une terrine et ajoutez-y, en battant vigoureusement, six jaunes d'œufs et six blancs. Lorsque la pâte est légère, mettez dans un moule beurré et faites cuire une heure à four modéré.

Plum-pouding de pain. — Pétrissez de la mie d'un pain frais, mélangez-y, peu à peu, une livre de beurre frais et une livre de sucre en poudre; lorsque vous avez obtenu une pâte, incorporez-y huit œufs entiers, continuez à travailler, mettez dans un moule beurré et faites cuire au four.

Plum-pouding de haricots. — Faites cuire à l'eau des haricots blancs, pilez-les, passez-les au tamis, pesez-en une demi-livre; vous faites clarifier une livre de sucre et sur le feu même jetez les haricots; laissez bouillir une minute, ajoutez un morceau de beurre, laissez encore bouillir un instant, en remuant toujours, afin que le mélange ne s'attache pas. Retirez du feu, laissez refroidir, ajoutez deux œufs entiers, six jaunes d'œufs, délayés, mais pas battus, versez dans un moule beurré et faites cuire au four.

DESSERTS DE MÉNAGE

Crêpes. — Les crêpes tiennent le premier rang.

Voici une manière de les faire excellentes:

Mettez dans une soupière un litre de belle farine, faites la fontaine, mettez-y une pincée de sel, trois cuillerées de rhum, trois d'eau-de-vie, deux d'huile d'olives, le jus d'une orange et 8 jaunes d'œufs ; délayez en ajoutant un litre de lait et un verre d'eau et en évitant de faire des grumeaux, du reste, mieux vaut passer ensuite au tamis pour obtenir une pâte bien lisse ; laissez reposer deux heures ; ajoutez alors les huit blancs d'œufs battus en neige.

Vous mettez dans une poêle, gros comme une noisette

de beurre ou de saindoux et lorsqu'il est chaud, vous ajoutez une cuillerée à sauce de la préparation, vous faites cuire, en prenant bien garde de laisser s'attacher; retournez d'un coup sec (pour attraper ce tour de main, il faut s'exercer et souvent on met pas mal de crêpes par terre) ou avec une fourchette. Laissez cuire de l'autre côté, empilez les crêpes les unes sur les autres et servez avec du sucre en poudre.

Les crêpes, pour être bonnes, doivent être mangées brûlantes ; autant que possible, faites-en dans deux poêles à la fois.

Crêpes aux pommes. — Dans la pâte, préparée comme ci-dessus, mettez une bonne quantité de rondelles de pommes de reinette grise coupées minces.

Crêpes périgourdines. — Agissez comme pour les crêpes ordinaires, seulement, n'employez que de l'eau pour délayer.

Crêpes anglaises. — Battez 12 jaunes d'œufs dans un demi-litre de lait, épaississez la pâte avec de la farine, délayée dans du lait, ajoutez du sel, du gingembre, deux verres d'eau-de-vie ; remuez.

Mettez fondre du beurre dans la poêle et mettez le triple de quantité que pour les crêpes françaises.

Crêpes polonaises. — Dans un litre de lait, battez 12 œufs, un quart de beurre frais fondu, zeste de citron et muscade râpée, un peu de sel, un peu de sucre et trois quarts de livre de farine, faites fondre du beurre dans la poêle, mettez la même quantité de pâte que pour les crêpes françaises, et aussitôt, jetez sur cette pâte des grains de raisins de Corinthe, tournez ; mettez la crêpe cuite dans une assiette, saupoudrez-la de sucre, roulez-la et servez brûlant.

Crêpes polonaises aux confitures. — Agissez comme ci-dessus, laissez refroidir, couvrez-les de confitures et de petits morceaux de beurre, empilez-les, les unes sur les autres, dans un moule et versez sur le tout une crème faite avec dix jaunes d'œufs, trois blancs, trois quarts de litre de lait, 200 grammes de sucre, faites cuire au four et démoulez.

Les crêpes doivent être bannies par les estomacs délicats ; rien n'est plus lourd.

Puffer. — Ayez une livre de farine, deux cuillerées à bouche de levain, quatre œufs entiers, trois quarts de livre de sucre en poudre, une demi-livre de raisins de Corinthe bien nettoyés, un litre de lait ; mélangez bien le tout et mettez sur le feu quelques minutes ; retirez, ajoutez du beurre frais et versez dans un plat allant au feu ; faites cuire au four et versez saupoudré de sucre.

Gâteaux Vendetta. — Faites fondre un quart de beurre fin à feu très doux,ajoutez-y 160 grammes de sucre en poudre, quatre œufs, blancs et jaunes, de la farine, la quantité suffisante pour former une pâte ferme ; battez cette pâte, à la main, pendant un quart d'heure ; puis, roulez-la sur la table en forme de boudins. Coupez par morceaux d'égale longueur, aplatissez en forme de petites galettes, rangez sur une tôle beurrée et faites cuire à four très chaud.

Pets de Nonne.— Une petite historiette au sujet de ce nom.

Dans une communauté,les bonnes sœurs se revanchaient aux jours de fêtes de l'austérité de la règle et inventaient force douceurs.

Une d'elles, après savantes élucubrations, annonça que, le soir, elle servirait un plat inédit de sa façon.

Elle arrive, tenant sur une assiette des espèces de beignets fort appétissants, ma foi, et, soit orgueil d'auteur, soit... d'en avoir trop goûté, elle laisse échapper un léger bruit, en les présentant à l'abbesse.

— Ces gâteaux ont-ils un nom ? demanda celle-ci à la pauvre sœur interloquée.

— Non ma mère.

— Eh bien ! on les nommera » Pets de Nonne ! »

Si non e vero, e bene trovato, comme disent les Italiens.

Quoiqu'il en soit, les « Pets de Nonne » sont exquis.

En voici la recette.

Vous mettez dans une casserole un verre d'eau, trois morceaux de sucre, gros comme une noix de beurre, un peu de sel, zeste de citron râpé ; lorsque ce mélange bout, jetez-y de la farine et tournez, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse, remuez constamment avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle soit cuite; ce que vous reconnaissez lorsqu'en y touchant avec les doigts, elle ne s'y attache pas.

Mettez un œuf entier, en tournant vivement pour le mélanger, cassez-en un autre et ainsi de suite jusqu'à six œufs ; lorsque la pâte quitte lentement la cuillère, elle est à point.

Prenez gros comme une noix de cette pâte et faites-la tomber dans une large friture pas trop chaude; répétez la même opération, sans trop remplir la poêle, car il faut que les beignets soient à l'aise.

Lorsqu'ils sont bien gonflés, retirez, égouttez et servez vivement saupoudrés de sucre.

Beignets de pommes. — Prenez de la reinette grise, épluchez, videz au vide-pommes, coupez en rondelles épaisses d'un centimètre, trempez dans la pâte à beignets, après avoir fait mariner deux heures dans de l'eau-de-vie, sucre et zeste de citron; jetez dans friture chaude, égouttez et servez, saupoudrés de sucre en poudre.

On peut faire des beignets d'abricots, de pêches, de poires, d'oranges, de fraises, de framboises.

Beignets de riz. — Vous coupez en tranches les restants d'un gâteau de riz, les trempez dans la pâte et les faites frire.

On agit de même avec les restes d'une brioche ou d'un gâteau de semoule.

Beignets à la Chantilly. — Mélangez ensemble une livre de farine, trois œufs, 60 grammes de graisse de bœuf hachée, un fromage à la crême de cinquante centimes, du vin blanc, sel, sucre, agissez comme à l'ordinaire.

Beignets Strasbourgeois. — Ayez trois cuillerées à pot de farine, délayez avec du vin rouge, ajoutez une cuillerée de kirsch, deux cuillerées d'huile d'olive.

Coupez des pommes en rondelles, trempez-les dans cette pâte et faites frire, comme à l'ordinaire.

Beignets au fromage. — Mélangez à du lait, en égales parties, du beurre très frais, du fromage de gruyère râpé; faites fondre sur le feu, ajoutez des œufs entiers, de la farine, de manière à former une pâte consistante.

Etendez cette pâte sur une table farinée, coupez-la en rondelles, faites frire et servez saupoudrés de sucre.

Beignets d'ananas. — Epluchez un ananas, frais ou de conserve, coupez-le en tranches minces que vous faites mariner dans de l'eau-de-vie.

D'autre part, faites sécher à l'étuve une tranche de gâteau de Savoie, passez-la au tamis, de manière à obtenir une

poudre fine; égouttez les tranches d'ananas, passez-les dans cette poudre, puis dans une pâte à frire, jetez dans large friture, égouttez et servez saupoudrés de sucre.

Meringues à la crème. — Battez en neige ferme 12 jaunes d'œufs et mélangez-leur une livre de sucre en poudre, Versez en tas de forme ovoïde sur un papier huilé, faites cuire à four très doux après avoir couvert de sucre en poudre et, avant de détacher du papier faites sécher à l'entrée du four.

Garnissez-les de crème fouettée et rassemblez-les deux par deux.

Meringues à la gelée de groseilles. — Agissez comme ci-dessus. Seulement, en place de crème, mettez de la gelée de groseilles.

Galette de plomb. — Faites la fontaine dans un litre de farine, mettez au milieu 15 grammes de sel, 50 grammes de sucre en poudre, un verre de lait, puis, trois quarts de livre de beurre frais et fin, manié dans un torchon, trois jaunes d'œufs et un œuf entier.

Détrempez comme pour la brioche, tenez la pâte un peu ferme, passez-la deux fois, rassemblez-la en boule et laissez reposer deux heures enveloppée dans un linge.

Abaissez ensuite à l'épaisseur de trois centimètres, mettez la pâte sur une tourtière beurrée, parez-la à l'œuf battu et faites des quadrillés avec une fourchette.

Laissez cuire à four modéré.

Kouques. — Prenez un litre de crème; faites-la bouillir, mettez dans une casserole seize jaunes d'œufs avec deux zestes de citron, quinze grammes de sel, soixante grammes de sucre; versez votre crème bouillante sur vos jaunes d'œufs, en remuant avec force; faites prendre cet appareil sur le feu, sans le laisser bouillir, passez-le à l'étamine, et laissez-le refroidir; mettez sur le tout deux litres de farine; prenez-en le quart pour faire un levain, avec quinze grammes de levure de bière et un peu d'eau tiède; détrempez votre levain un peu mou; mettez-le revenir dans un endroit chaud; détrempez le restant de votre farine avec votre appareil et cent vingt-cinq grammes de beurre; fraisez votre pâte cinq ou six fois; mettez votre levain et fraisez-la encore deux fois; relevez votre pâte dans un linge fariné; attachez-le fortement et laissez

revenir votre pâte dans un endroit chaud; au bout de quatre heures, corrompez-la, coupez vos kouques de la grosseur d'un œuf, moulez-les et donnez-leur la forme d'un œuf; posez-les sur un plafond; laissez revenir une demi-heure; dorez-les, mettez-les cuire au four chaud; leur cuisson faite, fendez-les sur le côté; retirez-en un peu de mie, et mettez en place du beurre manié avec du sel, et servez.

Faveurs. — Faites une fontaine au milieu d'un litre de farine, mettez dedans une demi-livre de sucre, de la poudre de vanille, trois œufs entiers, une pincée de sel, un verre de crème.

Détrempez la pâte, en amalgamant bien, rassemblez-la, fraisez-la deux fois et formez-en une boule que vous enveloppez dans un torchon et que vous laissez reposer quelques heures.

Abaissez cette pâte de l'épaisseur d'un demi-centimètre, taillez des morceaux de deux centimètres de large et jetez à friture chaude; retirez, égouttez, saupoudrez de sucre vanillé.

Sitôt-faits au chocolat. — Mélangez six jaunes d'œufs avec un quart de chocolat râpé, un quart de farine, trois quarts de sucre en poudre et une demi-livre d'amandes pelées et pilées; lorsque la pâte est bien travaillée, ajoutez les six blancs battus en neige; graissez de petits moules, remplissez-les aux trois quarts et faites cuire une demi-heure à four doux.

Madeleines aux raisins de Corinthe. — Mélangez dans une casserole six œufs entiers, plus deux jaunes, une demi-livre de sucre, une demi-livre de farine, un peu de sel, deux petits verres de chartreuse verte; remuez le tout sur un feu doux pendant deux minutes.

Ajoutez alors une demi-livre de beurre tourné en crème, un demi-quart de raisins de Corinthe, lavé et essuyé, travaillez le mélange sur cendres chaudes et, lorsqu'il est amolli, retirez du feu, remplissez aux trois quarts de petits moules beurrés et faites cuire à four modéré.

Baisers. — Battez six blancs d'œufs en neige très ferme avec une demi-livre de sucre, le jus et l'écorce d'un citron. Mettez par petites portions sur des feuilles de papier graissé et faites cuire à four doux.

Ils doivent rester blancs.

Quatre quarts. — Mélangez ensemble quatre œufs, un quart de beurre frais, un quart de farine, un quart de sucre en poudre, une pincée de sel ; versez dans un moule ou sur un plat beurré et faites cuire au four.

Macarons. — Prenez une livre d'amandes douces, auxquelles vous ajoutez une douzaine d'amandes amères ; enlevez la peau des amandes, faites-les sécher au four, pilez-les dans un mortier avec le quart d'un blanc d'œuf, dont vous ajoutez peu à peu le reste, en continuant de piler ; mélangez le tout avec une livre de sucre en poudre, deux blancs d'œufs battus en neige et du zeste de citron râpé ; vous devez obtenir une pâte molle et douce.

Mettez en petits tas, d'égale grosseur, sur un papier beurré, mouillez d'eau fraîche la surface des macarons et mettez au four moyen, pendant quarante-cinq minutes, en ayant soin de tenir le four fermé constamment.

Retirez, faites refroidir, détachez les macarons et conservez-les en lieu sec, si vous ne les mangez pas tout de suite.

Madeleines. — Mélangez ensemble un quart de beurre fin fondu et un quart de sucre en poudre, du zeste de citron, quatre jaunes d'œufs, les quatre blancs battus en neige très ferme ; lorsque le tout est bien amalgamé, versez dans de petits moules beurrés et faites cuire au feu pendant trois quarts d'heure.

Retirez, laissez refroidir et démoulez.

Biscuits à la cuiller. — Amalgamez ensemble dix jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre en poudre et six onces de farine ; ajoutez ensuite les blancs d'œufs battus en neige ferme, parfumez à la vanille.

Répandez la pâte en forme de biscuits sur des feuilles de papier blanc et mettez au four doux.

Biscuits de Savoie. — Mélangez dans une terrine une livre de sucre en poudre et quatorze jaunes d'œufs ; travaillez jusqu'à ce que l'appareil fasse ruban, ajoutez alors trois quarts de livre de farine et de fécule de pommes de terre par moitié, de la vanille ; puis, peu à peu, les blancs d'œufs battus en neige très ferme ; beurrez un moule avec du beurre clarifié, égouttez, saupoudrez de fécule, versez le mélange, de manière à n'avoir que les deux tiers de rempli ; faites cuire à four doux.

On s'assure du degré de cuisson, en enfonçant une paille dans le gâteau; si elle sort sèche, il est assez cuit.

Pain doré. — Coupez en tranches, épaisses d'un centimètre, de petits pains, dits « à café » en supprimant les bouts; faites-les tremper dans du lait, sucré, bouilli et refroidi; égouttez, remettez dans des œufs battus, jetez dans du beurre très chaud ou du saindoux; lorsque les tranches sont dorées, retirez, égouttez et servez, saupoudrées de sucre.

Tôt-fait. — Ayez six œufs que vous battez et délayez avec de la farine et six verres de lait, un peu de sel, du sucre, de l'eau de fleurs d'oranger; délayez, jusqu'à consistance de bouillie.

Versez dans une tourtière beurrée, posez sur feu modéré avec four de campagne ardent dessus.

Gaufres. — Mélangez ensemble une livre de farine, une livre un quart de sucre en poudre, un peu moins d'une demi-livre de crème; vous devez avoir une pâte lisse et pas trop épaisse que vous parfumez selon votre goût.

Chauffez le gaufrier, graissez avec du beurre fondu, versez de la pâte, fermez et faites cuire à feu ardent; servez saupoudrées de sucre.

Gaufres à la flamande. — Dans un litre de lait, délayez vingt grammes de levure de bière, passez au travers d'un linge et ajoutez de la farine de manière à obtenir une pâte coulante.

Laissez reposer dans un lieu chaud; lorsqu'elle est levée, salez, sucrez d'un peu de sucre, aromatisez, vanille ou citron, ajoutez deux œufs entiers, quatre jaunes et une demi-livre de beurre fin, fondu; fouettez en neige ferme quatre blancs d'œufs, mélangez-les à la pâte avec deux cuillerées de crème fouettée; laissez gonfler en lieu chaud et, lorsqu'elle aura doublé de volume, faites cuire dans un gaufrier à grosses gaufres.

Merveilles. — Tournez six œufs avec un quart de livre de sucre, ajoutez l'écorce hachée d'un citron, un demi-litre de crème (au lait et une once de beurre frais) de la fleur de farine, ce qu'il faut pour faire une pâte très ferme. Abaissez la pâte, étendez-la très mince, coupez avec la roulette des morceaux carrés à votre goût, taillez des ban-

delettes de la largeur d'un centimètre en laissant un bord autour de votre carré. Placez ces morceaux sur des linges enfarinés et laissez ainsi votre pâte pendant quelques heures. Ensuite, vous faites frire d'une belle couleur dorée. On peut former des nœuds, en prenant légèrement les bandelettes et en les entrecroisant habilement.

Chaussons aux pommes. — Etendez de la pâte brisée, aplatissez-la, donnez-lui une forme ronde ; garnissez la moitié de ce rond de tranches de pommes et de marmelade d'abricots, saupoudrez de sucre ; repliez la pâte de façon à recouvrir les pommes, mouillez les bords et liez-les en les roulant légèrement l'un sur l'autre.

Faites frire de belle couleur. Servez chaud.

On peut aussi découper la pâte avec un coupe-pâte en forme de poisson.

GELÉES

On fait différentes sortes de gelées qui sont toutes composées de la même manière ; le parfum diffère seul.

Voici quelques principes généraux.

Pour trois quarts de sucre, il faut un litre d'eau, trois blancs d'œufs et de 30 à 40 grammes de gélatine.

Si vous employez liqueur sucrée, comme l'anisette, mettez un peu moins de sucre ; si, au contraire, vous employez parfum acide, citron, oranges, fruits, forcez la dose. D'abord, faites tremper la gélatine à l'eau froide ; faites dissoudre le sucre dans l'eau ; fouettez vos trois blancs d'œufs en neige et ajoutez-y peu à peu l'eau sucrée, sans cesser de battre fortement ; ajoutez la gélatine lorsque le mélange est très mousseux, et mettez la gelée sur le feu, en battant toujours jusqu'au premier bouillon.

Retirez alors la casserole, couvrez-la hermétiquement et mettez-la sur le côté du feu, de manière à ce qu'elle frémisse à peine pendant vingt minutes.

La gelée doit être absolument limpide ; si elle ne l'était pas, recommencez l'opération une seconde fois, passez à la serviette.

Le parfum adopté ne doit être mis que lorsque la gelée est à peu près froide.

Gelée arc-en-ciel. — Lorsque votre gelée est préparée,

divisez-la en trois parties; dans l'une, mettez du marasquin; dans l'autre, de l'essence de framboises; dans la troisième, de l'orange; bien entendu, vous pouvez varier vos parfums selon votre goût. Placez un moule dans une terrine contenant de la glace, pilez finement et versez dedans quelques cuillerées de l'une des gelées; mettez dessus quelques quartiers de poires cuites dans un sirop de sucre, quelques cerises à demi-confites, des groseilles rouges, des framboises; ajoutez une couche de l'autre gelée de fruits et terminez par une couche de gelée. Enterrez dans de la glace pendant trois heures et démoulez sur serviette.

LE RIZ

Le riz doit être choisi à gros grains; le plus cher est le meilleur marché, en ce sens qu'il gonfle davantage.

Prendre du riz Caroline.

Une observation de ménage : le riz doit être lavé à plusieurs eaux, puis mis à crever dans l'eau froide ou dans du lait bouilli refroidi; ensuite rafraîchir, c'est-à-dire qu'on jette sur lui l'eau froide; de cette façon, le grain reste entier; on le fait alors cuire dans du lait ou du bouillon, si on l'emploie au maigre ou au gras.

On ne doit *jamais* remuer du riz qui est sur le feu, sous peine de le voir s'attacher.

Riz au lait (six cuillerées pour un litre). — Le riz lavé, crevé, rafraîchi, ajoutez-lui, peu à peu, un litre de lait, bouilli, refroidi, vanillé et sucré de 250 grammes de sucre; laissez cuire doucement et, lorsqu'il est presque froid, mélangez-lui deux ou trois jaunes d'œufs pour le lier.

On peut mettre de l'écorce d'orange, de la cannelle, du rhum, enfin tel parfum qui plaît, à la place de vanille.

Riz en gâteau. — Le riz préparé comme à l'ordinaire, faites-le cuire dans du lait sucré aromatisé à la vanille, laissez-le refroidir et mélangez-y quelques macarons pilés, une pincée de sel, six jaunes d'œufs, quatre blancs, battus en neige ferme, un bon morceau de beurre frais; mélangez bien le tout, versez dans un moule beurré ou caramélisé et faites cuire au four.

Riz aux confitures. — Sur un plat de riz, tenu très

épais, mettez une couche de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots.

Riz soufflé. — Le riz cuit dans le lait et tenu très épais, pilez-le en mortier et passez-le au tamis, ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'oranger, du sucre, du beurre, quatre jaunes d'œufs; amalgamez le tout ensemble, ajoutez des blancs d'œufs, battus en neige très ferme, versez dans un plat beurré et faites monter sous four de campagne.

Riz en croquettes. — Faites cuire 125 grammes de riz dans 250 grammes de lait, ajoutez sel, beurre frais; lorsque le riz est tiède, liez avec des jaunes d'œufs; formez des boulettes allongées que vous trempez dans de l'œuf battu, dans de la chapelure, encore dans l'œuf et que vous faites frire.

Riz au gras. — Le riz cuit dans du bouillon, vous l'assaisonnez avec sel, poivre, beurre.

Riz au fromage. — Faites cuire une demi-livre de riz dans du bouillon, égouttez, retirez du feu, mélangez-y un quart de beurre frais, un quart de fromage de gruyère râpé; beurrez un plat, versez-y le mélange, couvrez de beurre fondu et de petits morceaux de gruyère; faites cuire au four.

Riz aux tomates (dans du beurre). — Vous faites revenir un oignon coupé en rondelles avec quatre tomates dont vous enlevez les graines; lorsque les tomates sont dorées, versez un verre d'eau dans une casserole, sel, poivre, bouquet garni, mettez un quart de riz, tomates et oignons et laissez cuire doucement.

Riz à l'indienne. — Faites revenir dans du beurre deux oignons coupés en dés, un quart de lard fumé, blanchi et coupé en tranches fines, ajoutez les membres de deux poulets,en ayant soin de réserver les carcasses et les abatis; lorsque le poulet est doré, mouillez de bouillon, ajoutez du riz, laissez cuire et, au moment de servir, mettez un peu de safran.

Cuisine des estomacs délicats et des convalescents. — Le riz est le plus digestible de tous les aliments; il convient à tout le monde, même, sous certaines formes, aux malades et aux convalescents.

Le potage crème de riz est un des premiers que l'on peut permettre à quelqu'un relevant de maladie.

On le fait ainsi :

Le riz, bien lavé, est mis à cuire dans du bouillon de volaille bien dégraissé; on laisse cuire doucement, on passe au tamis et on ajoute, au moment de servir, un morceau de beurre frais et une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs.

Eau de riz. — Boisson légèrement astringente et nourrissante à la fois; convient dans les diarrhées, les irritations d'entrailles.

Pour l'obtenir, on fait cuire, pendant une heure, deux cuillerées de riz, bien lavé, dans un litre d'eau bouillante.

Secrets de ménage. — Le linge passé dans de l'eau de riz très forte acquiert une sorte d'empois lustré, bien préférable à celui obtenu par l'emploi de l'amidon.

LES CRÈMES.

Les crèmes se font toutes à peu près de même; le parfum diffère; si on veut une crème très délicate, n'employer que les jaunes d'œufs.

On peut toutefois, sur six œufs, en mettre deux entiers, en ayant soin de fouetter les blancs.

Crème à la vanille.— Faites bouillir un litre de lait avec de la vanille, une demi-livre de sucre; laissez refroidir, mélangez huit jaunes d'œufs ou quatre jaunes et deux œufs entiers, passez au tamis et faites prendre au bain-marie.

Crème au chocolat. — Se fait de même; seulement ne mettez que 175 grammes de sucre dont vous avez extrait un quart de litre de lait pour faire fondre et cuire quatre tablettes de bon chocolat.

Crème au café. — De même que pour la crème à la vanille, joignez-y une forte infusion de café.

De même, la crème au thé.

Crème au citron, à l'orange. — Faites bouillir dans le lait de l'écorce de citron ou d'orange.

Crème aux liqueurs. — Qu'on emploie kirsch, marasquin, etc., ne mettez la liqueur que lorsque la crème est refroidie.

Crème au caramel. — Vous versez le lait sur un fort caramel et vous agissez comme pour la crème à la vanille.

Crème renversée. — Enduisez un moule de caramel; faites bouillir un litre de lait, sucrez d'une demi-livre de sucre, vanillez, laissez refroidir, ajoutez six œufs entiers, versez dans le moule et faites cuire au bain-marie, démoulez et servez avec une crème liquide.

Crème pralinée.— Faites un caramel très foncé, mettez-le dans un litre de lait dans lequel vous faites bouillir ensuite des amandes coupées en morceaux et fortement grillées; ajoutez du sucre, six jaunes d'œufs, passez au tamis et faites prendre au bain-marie.

Crème frite. — Faites une bouillie avec un litre de lait sucré de 250 grammes de sucre et quatre ou cinq cuillerées de farine; ajoutez un grain de sel, un peu de vanille ou d'eau de fleurs d'oranger, un petit morceau de beurre fin; laissez refroidir à demi et incorporez-y quatre jaunes d'œufs; versez sur un grand plat huilé de manière à obtenir un doigt d'épaisseur et, lorsque la bouillie est absolument froide, coupez en losanges, que vous trempez dans des œufs battus, puis dans de la chapelure; faites frire à large friture et servez, saupoudrée de sucre.

Crème de pistaches. — Prenez 125 grammes de pistaches, un demi-litre de lait, et 125 grammes de sucre en poudre; échaudez vos pistaches, pelez-les; pilez-les au mortier avec un peu d'écorce de citron, et passez-les au tamis de crin; délayez le sucre avec deux jaunes d'œufs dans le lait et mêlez avec les pistaches; faites bouillir le tout sur un feu modéré, et remuez jusqu'à ce que la crème soit cuite, ayant l'œil à ce qu'elle ne s'épaississe pas trop; vous la passez alors au tamis, et, lorsqu'elle est refroidie, vous la servez: vous pouvez la garnir d'un rang de pisches et l'enjoliver à votre fantaisie.

Crème panachée. — Vous mettez dans un poêlon d'office 250 grammes de sucre blanc en poudre, le jaune de six œufs bien frais, 8 grammes de cannelle de Ceylan,

60 grammes de coriandre et les zestes d'un citron. Vous remuerez bien cet appareil avec une cuiller de bois, en versant par-dessus, peu à peu, un litre de crème. Cela fait, vous poserez ce poêlon sur un feu doux, en remuant continuellement votre crème avec la cuiller, et lorsqu'elle commencera à s'épaissir et à s'attacher légèrement à la cuiller, vous la passerez à travers un tamis de soie. Vous la verserez ensuite dans un compotier de porcelaine ou dans tout autre vase de porcelaine ; vous la ferez refroidir, et, au moment de la servir, vous couvrirez la surface de votre crème avec des biscuits à la cuiller, glacés au sucre de plusieurs couleurs, et vous garnirez le bord du compotier avec de la fleur d'oranger pralinée.

Crème meringuée. — Vous mettez dans un poêlon 250 grammes de sucre blanc en poudre, le jaune de six œufs et 30 grammes de fleurs d'oranger pralinée. Vous remuerez bien cet appareil avec une cuiller de bois, en versant peu à peu un litre de crème par-dessus. Cela fait, vous poserez ce poêlon sur un feu doux, et vous ferez cuire comme la crème panachée,

Lorsqu'elle sera cuite, vous la passerez à travers un tamis de soie ; puis, vous mêlerez à cette crème un demi-litre de crème fouettée, et lorsque le tout sera bien mêlé, vous versez cet appareil dans un plat creux ; d'autre part, vous fouetterez le blanc de six œufs en neige, vous y mêlerez 60 grammes de sucre blanc en poudre bien fine, vous couvrirez la surface de votre crème avec les blancs saupoudrés de sucre blanc, et vous mettrez cette crème ainsi apprêtée au four ; ou bien, vous poserez le plat sur de la cendre chaude et le four de campagne par-dessus, et lorsque les blancs d'œufs seront bien jaunes partout, vous retirerez votre plat du feu, et vous mettrez par-dessus un peu de gelée de groseilles de distance en distance ou de la crème fouettée, et vous servirez chaud.

Crème à l'Italienne. — Mettez dans une terrine un demi-litre de crème bien fraîche, deux œufs aussi frais, trois cuillerées de sucre en poudre et un peu d'eau de fleurs d'oranger ; fouettez bien le tout ensemble, et quand la crème est assez épaisse, vous la dressez sur une assiette creuse garnie de sucre en poudre ; mettez-la ensuite sur la cendré chaude, et posez dessus un couvercle de tourtière sur lequel vous mettez du feu, que vous renouvel-

lerez jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite ; laissez-la refroidir et servez-la.

Crème de biscuits. — Vous mettrez dans une casserole le jaune de huit œufs, 200 grammes de sucre blanc en poudre, deux cuillerées à bouche de fleur d'oranger et trois cuillerées de farine de riz. Vous remuerez le tout avec une cuiller de bois, en versant par-dessus, peu à peu, un litre de crème.

Vous poserez ensuite la casserole sur le feu et vous ferez cuire votre crème pendant vingt minutes. Quand elle sera assez épaisse, vous y mêlerez 60 grammes d'écorce de citron confit au sucre et quatre macarons amers : le tout haché bien fin. Cela fait, vous prendrez du gros biscuit de Savoie ; vous le couperez par tranches de l'épaisseur d'un demi-centimètre : vous prendrez le plat que vous devez servir, et vous mettrez dans le fond une couche de cette crème, puis un lit de tranches de biscuit trempé dans du rossolis, puis encore une couche de crème et un lit de tranches de biscuit, et ainsi de suite, de sorte cependant que le dernier lit se trouve formé de crème. Vous glacerez bien l'entour de cette crème pour que le biscuit se trouve caché ; vous décorerez ensuite cette crème avec des fruits confits au sucre et à l'eau-de-vie, tels que cerises, filets de cédrat et d'angélique ; le plat étant bien décoré, vous l'arrosez par-dessus et partout avec du rossolis ou toute autre liqueur, et vous le verserez froid.

Laissez prendre sur le feu en remuant constamment, afin que la crème ne s'attache pas ; laissez faire quelques bouillons et versez dans une terrine, en vannant jusqu'à complet refroidissement.

Crème à la Napolitaine.— Vous mettrez dans une casserole le jaune de huit œufs bien frais, 250 grammes de sucre blanc en poudre, deux cuillerées à bouche de farine de riz et deux petits verres de bon rhum. Remuez le tout avec une cuiller de bois et versez par-dessus un litre de crème. Posez ensuite la casserole sur le feu, et faites cuire pendant vingt minutes. Lorsque la crème sera bien épaissie, vous prendrez 60 grammes de cédrat confit, que vous couperez par petits dés, et 60 grammes de pistaches que vous monderez, en les jetant dans de l'eau chaude. Cela fait, vous mêlerez le tout avec votre crème ; vous prendrez le plat que vous devez servir, et vous y dresserez votre crème en pyramide. Vous fouetterez ensuite le blanc de huit œufs,

vous y mêlerez 60 grammes de sucre blanc en poudre, et vous mettrez le tout par-dessus votre crème. Vous garnirez le tour du plat avec de la marmelade de citron ; saupoudrez le tout de sucre et mettez au four modérément chauffé. Dès qu'elle aura pris une belle couleur, vous la sortirez du feu, et vous garnirez le tour du plat avec des biscuits à la cuiller, en les plaçant par-dessus la marmelade, et vous servirez chaud.

Crème à la reine. — Ayez un demi-litre de crème que vous faites bouillir et réduire de moitié; sucrez et parfumez à la fleur d'oranger, vous battez en neige ferme six blancs d'œufs que vous mélangez à la crème, lorsqu'elle est un peu refroidie ; faites cuire au bain-marie.

Crème au vin blanc. — Ayez un demi-litre de bon vin blanc que vous faites bouillir avec 200 grammes de sucre frotté avec l'écorce d'un citron.

Lorsque le vin est cuit, le sucre fondu, laissez un peu refroidir et versez sept jaunes d'œufs ; délayez bien le tout et remettez sur le feu avec les blancs d'œufs battus en neige, fouettez, pour rendre mousseux ; lorsque la crème monte, versez dans un compotier et fouettez encore un moment, afin qu'elle reste mousseuse.

Crème frangipane. — Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs, un œuf entier, 100 grammes de farine, 100 grammes de sucre, une pincée de sel, ajoutez peu à peu un demi-litre de lait bouillant, vanillé, faites prendre sur le feu, sans laisser bouillir et ajoutez 50 grammes de beurre très fin et très frais.

Crème Saint-Honoré. — Mettez dans une casserole 100 grammes de sucre en poudre, avec 30 grammes de farine et cinq jaunes d'œufs ; délayez avec un demi-litre de lait, bouilli et vanillé, et faites prendre sur le feu en travaillant tout le temps.

Retirez la crème au premier symptôme d'ébullition ; incorporez-y les cinq blancs battus en neige ferme et un demi-quart de sucre en poudre.

Crème pâtissière. — Mélangez ensemble une demi-livre de farine, trois quarts de sucre en poudre, huit œufs, un litre de lait bouillant, gros comme un œuf de beurre fin ; ajoutez de la poudre de vanille.

Crème mousse à divers parfums.— Battez ensemble huit jaunes d'œufs et incorporez-y une demi-livre de sucre en poudre, ajoutez alors pour un franc de crème Chantilly (crème fouettée) et servez aussitôt.

On parfume au kirsch, au rhum, au marasquin.

A Paris, on trouve de la crème fouettée chez tous les crémiers ; mais je vais tout de même en donner la recette.

Crème fouettée. — Mettez dans un bol un litre de crème et une pincée de gomme adragante, fouettez vigoureusement avec un fouet d'osier, enlevez avec une écumoire et mettez égoutter sur un tamis.

Crème aux fruits. — Faites une marmelade d'abricots, ou de tout autre fruit à votre goût : poires, pêches, pommes : sucrez et aromatisez avec kirsch, vanille, citron, rhum, enfin le parfum qui vous plaira ; passez au tamis.

Faites bouillir un demi-litre de lait, sucrez d'un quart de sucre, aromatisez au même parfum que la marmelade, laissez refroidir, mélangez-y quatre œufs entiers, faites prendre au bain-marie.

Caramelez un moule, mettez-y une couche de crème, une couche de marmelade et ainsi de suite jusqu'en haut du moule.

Faites cuire au bain-marie, laissez refroidir et démoulez ensuite.

Crème Sambayon. — Accompagne à merveille les plum-poudings.

Mettez cinq jaunes d'œufs dans une casserole de cuivre, avec un peu moins d'un quart de sucre en poudre et un zeste de citron : travaillez l'appareil et mouillez d'un verre de vin blanc ou de vin de Malaga, mettez sur le feu et fouettez jusqu'au moment où le mélange devient mousseux et résistant, mais ne laissez pas bouillir.

Cette crème se fait à la dernière minute.

Crème Barine. — Prenez cinq œufs entiers, trois jaunes, sucrez de 250 grammes de sucre, ajoutez un grand verre de Champagne, le zeste d'un citron et 20 grammes de gélatine ; mettez sur le feu, faites cuire en fouettant toujours, laissez refroidir, versez dans la sorbetière et faites prendre sur glace.

Crème aux pistaches. — Jetez dans de l'eau bouillante une poignée de pistaches et quelques amandes amères ;

lorsque la peau s'enlève, retirez, rafraîchissez, émondez, remettez dans l'eau froide, pilez, en ajoutant quelques gouttes d'eau.

Vous faites bouillir un litre de lait, sucré de trois quarts de sucre, vous ajoutez les pistaches pilées, vous fermez la casserole et laissez infuser une demi-heure.

Passez au tamis, en pressant avec le pilon de manière à obtenir la purée des pistaches et versez sur dix jaunes d'œufs.

Faites prendre, au bain-marie, ajoutez une dizaine de feuilles de gélatine passées à l'eau froide et un peu de vert liquide ; passez à l'étamine et servez froid.

Blanc-manger. — Ayez un quart d'amandes douces et deux ou trois amandes amères, jetez-les dans l'eau bouillante pour en enlevez la peau, pilez-les dans un mortier en leur ajoutant peu à peu un verre d'eau froide, passez dans un linge en pressant de toutes vos forces ; vous sucrez le lait obtenu avec 100 grammes de sucre, vous y ajoutez un verre de lait et une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger, puis 15 grammes de gélatine fondue dans un quart de verre d'eau, mettez dans un moule et faites prendre sur glace.

SOUFFLÉS

Les soufflés se font tous de la même manière, il n'y a que le parfum qui diffère.

On emploie vanille, kirsch, rhum, marasquin, etc.

Soufflé au chocolat. — Ayez trois tablettes de bon chocolat que vous délayez et faites cuire dans un peu d'eau ; retirez du feu, délayez-y deux cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre, un quart de sucre en poudre, un quart de beurre frais, quatre jaunes d'œufs, un demi-litre de bon lait, un zeste de citron râpé. Mélangez bien le tout et remettez sur le feu en tournant toujours jusqu'au moment de l'ébullition.

Retirez, versez dans un récipient en porcelaine, laissez refroidir; ajoutez alors deux jaunes d'œufs, six blancs, battus en neige, mélangez, versez dans un plat beurré, faites cuire à feu doux dessous, à feu vif dessus ; servez, aussitôt monté.

Soufflé au café. — Se fait de même; seulement, au lieu de deux cuillerées de fécule, on en met six et, en place du chocolat, on ajoute une infusion de café très forte.

Soufflé aux marrons.— Se fait de même ; seulement, la fécule est remplacée par de la farine de marrons.

Soufflé au riz. — Employez de la farine de riz en place de fécule.

Soufflé surprise Friand. — Dans un demi-litre de lait, sucré d'un quart de sucre, délayez une demi-tablette de chocolat, laissez refroidir, incorporez quatre jaunes d'œufs, faites prendre au bain-marie, passez à l'étamine et faites glacer ; incorporez, lorsque la glace est prise, un verre de crème fouettée très ferme.

Préparez, d'autre part, un appareil à soufflé à la vanille et démoulez la glace au chocolat, au milieu de la timbale à soufflé, recouvrez-la de l'appareil de soufflé, glacez au sucre. Mettez alors au four rouge et n'ayez pas peur que la glace fonde ; retirez le soufflé, avant qu'il soit cuit.

Si le four est bien rouge, retirez au bout de cinq minutes.

Soufflé glacé au chocolat et au café. — Ayez un demi-litre de sucre clarifié, marquant 32 degrés, un demi-litre d'eau, neuf jaunes d'œufs, un quart de litre de crème fouettée bien fraîche. Mélangez intimement œufs, eau et sirop de sucre, faites prendre au bain-marie, versez dans un récipient de porcelaine et fouettez jusqu'à consistance de pâte à biscuit, ajoutez alors la crème de l'essence de café et versez dans la sorbetière. Laissez glacer ; lorsque le mélange est bien pris, étendez dessus du chocolat à l'eau refroidi et refaites encore glacer.

Brioche. — Les brioches se font grosses et se débitent en tranches pour le thé, le pain bénit, ou s'exécutent petites.

Ce gâteau est agréable, nourrissant, mais très lourd à digérer, si on en mange beaucoup ou s'il est mal cuit ou pas frais.

Il faut, d'abord, faire un levain.

Vous délayez ensemble 60 grammes de fleur de farine et 10 grammes de levure de pain, avec un peu d'eau tiède de manière à avoir une pâte molle.

Couvrez d'un linge, fariné, d'une couverture de laine et tenez au chaud ; il doit doubler de grosseur.

Pour faire la pâte, mettez 180 grammes de farine sur la table, faites une fontaine et déposez dedans un peu plus d'un quart de beurre frais, une pincée de sel, quatre œufs entiers et 30 centilitres de bonne crème ; délayez, foulez, maniez avec la main de façon à avoir une pâte bien lisse que vous étalez et dans laquelle vous mélangez intimement le levain.

Laissez reposez deux heures, en lieu frais, l'été, en lieu tiède, l'hiver.

Cette pâte doit être un peu plus consistante que la pâte à pain ; si elle était trop ferme, ajoutez-y de l'œuf ; trop molle, mélangez-y de la farine.

Lorsque la pâte est reposée, vous l'aplatissez, repliez les bords vers le centre, aplatissez de nouveau et recommencez de même cinq fois.

Laissez encore quatre heures en repos, aplatissez, repliez deux fois et façonnez-la, soit en couronne, soit en grosse boule avec petite boulette au-dessus. Vous dorez la brioche avec du jaune d'œuf, délayé dans un peu d'eau, la placez sur une plaque beurrée et faites cuire à four gai pendant 35 minutes ; pour éviter que la boulette soit trop dorée, enveloppez-la de papier beurré ; cet inconvénient n'a pas lieu si on choisit la forme couronne ; ce qui est préférable.

Baba. — Vous faites une pâte à brioche, comme ci-dessus, du poids de 150 grammes environ.

Lorsque cette pâte est claire et levée, ajoutez-y 30 grammes de sucre en poudre, un peu de vin de Madère, du raisin de Corinthe et du cédrat confit, coupé en filets, un peu de safran en poudre pour donner une belle couleur jaune ; versez dans un moule beurré, mais ne l'emplissez qu'à moitié.

Laissez près du four, de manière à ce que la pâte gonfle, et alors, faites cuire à four très doux ; on reconnaît que le baba est cuit, lorsqu'il a pris une teinte rougeâtre.

On peut faire ce gâteau avec du rhum.

Charlotte de pommes. — Epluchez, coupez en quartiers, retirez le cœur d'une certaine quantité de pommes que vous faites cuire avec un peu de beurre, du sucre, cannelle et quelques cuillerées d'eau ; lorsque les pommes sont en purée, mélangez-y un peu de marmelade d'abricots.

Vous garnisez le fond et les parois d'un moule à char-

lotte avec des tranches de pain minces que vous trempez dans du beurre fondu, vous remplissez de la compote et garnissez le dessus avec une rondelle de pain très mince ; faites cuire au four pendant trois quarts d'heure et démoulez avec précaution.

Charlotte à la Chantilly. — Foncez le moule, fond et parois, avec des biscuits à la cuiller dont vous coupez les bouts ; enduisez-les légèrement de marmelade d'abricots, afin de les faire tenir l'un contre l'autre ; remplissez avec une crème fouettée, sucrée et vanillée, et tenez sur glace pendant trois heures ; démoulez sur serviette.

Charlotte glacée. — Agissez comme ci-dessus ; au moment de servir, remplissez avec une glace plombière (voir Glaces).

Charlotte de fruits. — Jetez dans l'eau bouillante une livre d'amandes douces, enlevez-en la peau et pilez-les, en ajoutant un peu de chair d'œuf, de manière à ce qu'elles ne tournent pas en huile ; mélangez une demi-livre de sucre en poudre et garnissez de cette pâte le fond et les parois d'un moule à charlotte.

Faites cuire, dans un sirop de sucre, des pommes et des abricots, passez au tamis ; ajoutez quartiers d'abricots cuits au sirop et demeurés entiers ; de même, des quartiers de poires, pommes, des prunes, des cerises ; remplissez votre moule garni de pâte d'amandes et mélangez un bon verre de crème de vanille ; démoulez après avoir fait cuire un moment au bain-marie.

Charlotte russe aux amandes. — Pilez ensemble un quart de beurre fin, un quart de sucre en poudre et un quart d'amandes émondées.

D'autre part, faites bouillir un quart de litre de lait, sucrez, vanillez, mélangez-y trois jaunes d'œufs, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir, mélangez à la pâte d'amandes, passez au tamis et travaillez de manière à rendre le mélange bien lisse. Garnissez le fond et les parois d'un moule uni de biscuits à la cuiller, versez le mélange dedans ; enterrez dans la glace salpêtrée pendant trois heures.

GLACES

Pour faire les glaces il vous faut être muni d'un seau à glace, d'une sorbetière, d'une houlette (cuiller en bois, plate comme une spatule) et d'un ou plusieurs moules.

La crème préparée, vous la versez dans la sorbetière qui est « sanglée », c'est-à-dire entourée de glace, de sel, de salpêtre, une demi-heure avant.

Vous versez alors votre sirop ou votre crème dans la sorbetière, mettez un papier, le couvercle et tournez vivement de droite à gauche pendant cinq minutes, vous ouvrez et détachez avec la houlette ce qui s'est attaché aux parois; recommencez à tourner, puis, détachez et continuez, jusqu'à ce que le mélange soit bien pris; vous le triturez un instant pour le rendre bien lisse, refermez et laissez enterré dans la glace.

Pour démouler, trempez vivement dans de l'eau chaude le moule que vous avez rempli de glace.

Faute de moule, on peut servir la glace en « rocher », c'est-à-dire en la prenant par cuillerée que l'on dispose en rocher sur la serviette.

Les glaces à la crème se font toutes de même façon.

Glace au café (parfait au café). — Ayez un peu plus d'un quart de café grillé, mais non moulu, faites infuser dans un quart de litre de crème bien chaude.

Vous avez délayé huit jaunes d'œufs dans trois quarts de litre de crème, sucrée de trois quarts de sucre, vous y jetez le café et la crème et mettez sur le feu une demi-minute; faites refroidir, passez à l'étamine et mettez glacer; aux trois quarts du glaçage, ajoutez un peu de rhum et de curaçao.

Glace à la groseille. — Ayez deux livres de groseilles rouges et une demi-livre de framboises, mettez dans une bassine que vous placez sur le feu, écrasez les fruits et retirez lorsqu'ils sont prêts à bouillir; passez à l'étamine et ajoutez trois quarts de litre de sucre cuit au petit lissé.

Versez dans la sorbetière et faites prendre.

Glace à la pêche. — Vous pelez et écrasez deux douzaines de pêches bien mûres, passez au tamis, mélangez un litre de sucre cuit, au petit lissé; laissez en contact trois

heures, ajoutez le jus de deux citrons, passez encore, et faites glacer.

Glace à l'abricot. — On agit de même.

Glace au marasquin. — Mettez dans une casserole trois quarts de sucre en poudre, huit jaunes d'œufs, une cuillerée à bouche de fleurs d'oranger et une cuillerée à bouche d'eau de jasmin.

Remuez bien le tout avec une cuiller de bois et versez-y peu à peu un litre de bonne crème, faites prendre au bain-marie, passez au tamis et mettez glacer dans la sorbetière; lorsque la glace est bien prise, mélangez six œufs battus en neige ferme. Ajoutez quatre à cinq verres de marasquin de Java, retravaillez la glace dix minutes, enterrez la sorbetière dans du sel et de la glace pilée.

Glace au citron. — Prenez quinze citrons, battez-les fortement, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, coupez en deux, pressez et recueillez le jus dans un bol, ajoutez l'écorce de deux citrons, coupée finement, mettez deux verres d'eau et laissez infuser une heure; faites un sirop avec une livre de sucre, clarifiez-le avec un blanc d'œuf, passez le jus de citron au tamis, mélangez-le avec le sirop de sucre, mettez dans la sorbetière, travaillez fréquemment, et laissez enterré dans la glace pendant six heures.

Glace plombière. — Mettez dans une casserole 190 grammes de sucre en poudre et huit jaunes d'œufs; délayez peu à peu avec un demi-litre de lait bouilli, sucré, vanillé et refroidi; faites prendre au bain-marie; passez à l'étamine, laissez refroidir et ajoutez une garniture de fruits confits, cerises, abricots, mirabelles, ananas, le tout en dés, ainsi que des morceaux d'angélique, de cédrat, d'oranges confits; mettez dans la sorbetière, faites prendre et, deux heures avant de démouler, ajoutez un peu de crème fouettée ou deux blancs d'œufs battus en neige.

Sorbet oranges et abricots. — Epluchez six oranges douces et passez-les au tamis; écrasez et passez également au tamis un litre d'abricots conservés au sirop; mouillez d'un verre de madère, d'une demi-bouteille de vin blanc et du sirop des abricots; ajoutez le reste d'une orange, quatre feuilles de gélatine; laissez infuser toute la nuit et, le lendemain, passez au tamis de crin.

Mettez dans la sorbetière, enterrez dans la glace et servez sur une serviette pliée.

Biscuit glacé au chocolat. — Pilez au mortier une demi-livre de chocolat vanillé, passez la poudre obtenue à travers le tamis et mélangez avec une demi-livre de sucre en poudre et six jaunes d'œufs; remuez le tout assez longtemps et ajoutez trois quarts de livre de crème fouettée; mélangez assez doucement pour ne pas trop briser la crème; emplissez-en de petites caisses de papier et faites glacer.

Granit au champagne rose. — Mettez dans un grand verre une tranche d'orange, remplissez de champagne aux deux tiers, ajoutez une poignée de fraises de bois, du sucre en poudre; achevez de remplir avec de l'eau de seltz et servez avec des pailles.

Punch à la romaine. — Inévitable dans tous les dîners de gala; il est donc bon d'en connaître la confection.

Faites fondre dans un litre d'eau une livre et demie de sucre, ajoutez le jus de deux citrons et celui de deux oranges, plus le zeste d'un demi-citron et d'une demi-orange, enlevés sans blanc d'écorce. Laissez infuser deux heures.

Passez au tamis; pesez au pèse-sirop et amenez à 20 degrés, soit en remettant du sucre, soit en remettant de l'eau.

Mettez glacer dans la sorbetière, ajoutez, une heure avant de servir, six cuillerées à bouche de meringue italienne, travaillez afin que le mélange soit parfait, remettez glacer et, au moment de servir, versez par petites portions un verre de bon rhum, en ayant soin de tourner la sorbetière dans la glace pendant deux minutes, chaque fois que vous avez versé du rhum.

DIVERS GATEAUX

Nougat. — Jetez dans l'eau bouillante une demi-livre d'amandes, débarrassez-les de leur peau, jetez-les dans l'eau froide et coupez-les en filets; placez-les sur une tôle garnie de papier blanc et faites sécher au four chaud pendant vingt-quatre heures.

Faites fondre une demi-livre de sucre avec un jus de

citron; et, lorsqu'il est de couleur blonde, ajoutez des amandes, mélangez bien le tout et tenez sur cendres chaudes.

Huilez un marbre et versez dessus les amandes, aplatissez finement et versez dans moule huilé; étendez avec un couteau, de manière à obtenir une couche égale; cette opération doit être vivement menée.

Lorsqu'il y a des vides dans le nougat, il est facile de les combler, en rapportant un peu de nougat tenu au chaud.

Démoulez avec précaution et ornementez, si vous voulez, avec des quartiers d'oranges glacées.

Hérisson. — Pilez et pelez un quart de livre d'amandes, une poignée de miettes de pain trempées dans un quart de litre de lait chaud, deux œufs et du sucre; remuez cela dans une poêle jaune sur le feu, jusqu'à ce qu'il se détache de la poêle; mettez cette pâte dans un grossier linge mouillé et tordez-le des deux côtés, afin que cette pâte prenne une forme longue; placez-la sur un plat et donnez-lui autant que possible la figure d'un hérisson; saupoudrez-le de canelle, piquez-le avec des amandes coupées, prenez deux moitiés d'amandes pour former les oreilles et deux grains de genièvre pour les yeux; faites une crème aux pistaches avec du jus d'épinards et versez-la autour du hérisson.

Gâteau délicieux. — Mondez et pilez une livre d'amandes douces en y ajoutant peu à peu huit œufs entiers et 600 grammes de sucre tamisé.

Quand les amandes sont bien fines et le mélange parfait, versez cette préparation dans une terrine, ajoutez une demi-livre de beurre fondu en crème, un quart de livre de fécule de pommes de terre, un décilitre de kirsch et deux cuillerées à soupe de sucre vanillé. Garnissez un moule de 25 centimètres de largeur et 8 de hauteur avec une feuille de papier épais beurré. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire au four, chaleur modérée.

Glacez avec trois blancs d'œufs, 125 grammes de sucre tamisé et une cuillerée d'eau de cerises.

Turban au chocolat. — On tourne dans une terrine douze jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre pilé, 125 grammes de chocolat râpé, 125 grammes d'amandes mondées et pilées, 250 grammes de beurre frais fondu en crème et 2 grammes de vanille en poudre. On travaille

cette pâte pendant une demi-heure, puis on ajoute six onces de fleur de farine, on tourne encore dix minutes. On bat en neige les douze blancs d'œufs, on les incorpore légèrement à la pâte et on verse ensuite le tout dans un joli moule en cuivre étamé. On le met au four doux, puis on augmente un peu la chaleur. Il doit être au four une heure. Ce dessert est très fin. Les proportions indiquées sont pour douze personnes. La moitié donnera encore un joli turban.

Gâteau aux fraises. — Ayez un quart de sucre en poudre, un quart de beurre; mélangez le tout et ajoutez de la vanille, puis trois jaunes d'œufs et les blancs, battus en neige.

Beurrez une tôle, étalez de la pâte, faites cuire à four doux; laissez un peu refroidir, retirez. Agissez ainsi, jusqu'à épuisement de la pâte.

Pendant ce temps, vous mélangez à un quart de litre de crème fouettée du sucre en poudre et des fraises de bois; vous étalez sur un rond, mettez l'autre au-dessus que vous garnissez de même; finissez par le dernier rond que vous glacez avec de la crème sans fraises.

Savarin (gâteau). — Prenez un quart de farine de gruau, un peu de lait tiède et 12 grammes de beurre; laissez reposer et gonfler.

Ayez trois quarts de farine que vous mélangez avec un demi-quart de sucre en poudre, une pincée de sel fin et six œufs battus, versez-y un peu de lait tiède, travaillez la pâte et ajoutez-y trois quarts de beurre très fin; incorporez alors le levain.

Beurrez un moule, saupoudrez-le d'amandes hachées, versez la pâte, laissez reposer une heure, et faites cuire une heure à four doux.

Glacez avec le sirop suivant, si le savarin doit être mangé tel quel, et ne glacez pas, si vous devez l'employer pour croûte.

Moka (gâteau). — Mélangez une livre de sucre avec quinze jaunes d'œufs, travaillez jusqu'à ce que la pâte file en rubans. Mettez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, trois quarts de livre de farine, une demi-livre de beurre fondu et les blancs des œufs battus en neige très ferme.

Remplissez, aux deux tiers, de ce mélange un moule beurré, et faites cuire à four doux.

Démoulez ; mais ne vous servez de ce gâteau que le lendemain ; vous le coupez alors en trois et vous étendez sur chaque tranche la crème suivante :

Faites fondre dans un poêlon un quart de sucre en morceaux que vous aromatisez avec de l'essence de café, très forte.

Faites cuire le tout au « petit filet », comme on dit, pour la cuisson du sucre.

D'autre part, vous avez battu quatre jaunes d'œufs ; versez votre sirop au café, attiédi, et travaillez, comme pour une sauce mayonnaise.

Lorsque le mélange est parfaitement fait, ajoutez un quart de beurre très frais et très fin, et retravaillez jusqu'à parfait mélange.

Vos tranches de gâteaux enduites de la crème moka, reposez-les l'une sur l'autre, pour rendre au biscuit sa forme première et étendez le restant de la crème au beurre sur le dessus et sur les côtés ; unifiez avec la lame d'un couteau (la couche de crème ne doit pas dépasser un demi-centimètre d'épaisseur.) Saupoudrez de sucre en grain et disposez, de-ci de-là, quelques coquilles de crème.

Gênoise.— Pilez un quart d'amandes dans un mortier, en y ajoutant peu à peu un blanc d'œuf battu, afin qu'elles ne tournent pas en huile ; ajoutez une demi-livre de farine, une demi-livre de sucre en poudre, de la vanille et six œufs entiers, travaillez dix minutes, mettez une demi-livre de beurre fondu, retravaillez dix minutes, mélangez quatre cuillerées d'eau-de-vie et le zeste de deux citrons finement râpés.

Beurrez une tôle, versez-y la pâte et faites cuire à four doux une heure et demie.

Petits gâteaux friands. — Prenez 300 grammes de sucre semoule, 200 grammes de farine de gruau tamisée, un quart d'amandes hachées très fin, un quart de beurre fin fondu légèrement, cinq blancs d'œufs, le jus et le zeste d'un citron et de deux oranges, et mélangez le tout légèrement.

Cette pâte doit incliner vers le liquide ; couchez sur une plaque la valeur d'une cuillerée à bouche de cette pâte à une certaine distance, pour qu'elles ne se touchent pas en cuisant. Glacez-les à la glace de sucre, un peu d'amandes effilées sur le milieu, et mettez au feu pas trop chaud.

Une fois le pourtour des gâteaux pris d'une belle cou-

leur dorée, vous les relevez des plaques et vous les appuyez légèrement, pendant qu'ils sont encore chauds, sur un rouleau de pâtissier, afin qu'ils puissent prendre la forme d'une tuile.

Quelques instants après, ils deviennent secs, et alors vous obtenez de petits gâteaux délicieux pour manger avec les glaces.

Profitrolles au chocolat. — Mettez dans une casserole un verre et demi d'eau, une pincée de sel, trois ou quatre morceaux de sucre et 200 grammes de beurre; faites aller jusqu'à l'ébullition, retirez et incorporez vivement une demi-livre de farine, en tournant toujours avec une cuiller de bois ; remettez sur le feu vif et continuez à tourner jusqu'à dessèchement de la pâte, qui doit se détacher facilement de la cuillère.

Ajoutez alors huit œufs, en les mettant deux par deux et en ayant soin de travailler la pâte à chaque fois qu'on met des œufs, parfumez à la vanille et faites attention à ce que la pâte soit bien lisse.

Couchez cette pâte en gros macarons, sur une plaque beurrée, dorez avec de l'œuf battu et faites cuire à four doux; lorsqu'ils sont cuits et refroidis, faites une petite ouverture sur le côté pour y introduire la crème suivante :

Prenez un demi-quart de farine, 100 grammes de sucre, deux œufs, une petite pincée de sel, un quart de litre de lait bouillant, de la vanille, et gros comme une petite noix de beurre très frais et très fin.

Vous mettez dans une casserole farine, sucre et sel et délayez avec les œufs cassés un à un ; travaillez et ajoutez le lait, dans lequel vous avez fait dissoudre une tablette et demie de chocolat; ajoutez le beurre peu à peu, puis la vanille, faites prendre sur feu doux, en ayant soin que rien n'attache au fond; faites faire quelques bouillons, retirez et fouettez jusqu'à refroidissement.

Petits fours. — Tournez en crème 60 grammes de beurre très frais et très fin, ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, des filets d'amandes, huit blancs d'œufs battus en neige; mélangez le tout et remplissez de petits moules beurrés que vous mettez au four.

Gâteau breton. — Mélangez ensemble une demi-livre de sucre en poudre, une demi-livre de beurre bien frais,

quatre jaunes d'œufs, quelques amandes amères pilées, deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, le jus d'un quart de citron, du cédrat, de l'angélique confite en morceaux; mettez la pâte sur une tourtière beurrée, dorez à l'œuf et enfournez *immédiatement.*

Mirlitons. — Mettez dans une terrine deux œufs et 125 grammes de sucre en poudre; délayez le tout; ayez trois blancs d'œufs, fouettez-les; lorsqu'ils seront pris, incorporez-les dans votre appareil avec une pincée de farine passée au tamis, et un peu de fleurs d'oranger et de sel, Ayez un morceau de feuilletage à cinq tours et demi, abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce d'un franc, coupez-le avec un coupe-pâte de la grandeur de vos moules à tartelettes; posez-les dans vos moules, et versez dedans votre appareil; faites-les cuire à four très doux. Leur cuisson achevée, dressez-les et servez-les.

Gâteau de chocolat praliné. — Pilez finement un demi-quart d'amandes; faites ramollir un demi-quart de chocolat, délayez-le avec un œuf entier; ajoutez alors les amandes, un demi-quart de sucre en poudre, l'écorce râpée d'un citron et huit jaunes d'œufs; battez le tout ensemble assez longuement et incorporez-y les huit blancs d'œufs battus en neige très ferme. Beurrez une tourtière, versez le mélange et faites cuire au four cinquante minutes.

Petits gâteaux. — Tournez en crème 60 grammes de beurre très frais et très fin ; ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, 60 grammes de farine, un peu d'amandes et de pistaches finement hachées, huit blancs d'œufs battus en neige, mélangez bien le tout et versez dans de petits moules que vous mettez au four.

LES FRUITS

Sont un des desserts les plus sains, les plus agréables et, chose qui n'est pas à dédaigner, les moins coûteux; on les mange généralement au naturel; mais ils se prêtent à différentes combinaisons, dont je passe quelques-unes en revue.

Les fruits se présentent sur la table dans des corbeilles ou des compotiers; on les dresse en pyramide dans de la

mousse, ou en les mélangeant à des feuilles de vigne; on y ajoute souvent des fleurs.

Les cerises se servent serrées les unes contre es autres, les queues dissimulées; leur arrangement est assez difficultueux.

On entremêle poires et pommes, pêches, abricots et prunes; raisin blanc et noir; fraises et framboises.

Suprême de fruits au marasquin. — Pelez une douzaine de petites poires d'Angleterre, coupez-les en deux, enlevez les pépins; pelez également une douzaine de pêches que vous dénoyautez; douze reines-Claude, également dénoyautées.

Faites un sirop de sucre aromatisé avec du kirsch, divisez-le en deux parties; dans l'une vous mettez un peu de carmin pour le rendre rose, vous laissez l'autre blanc; vous mettez cuire la moitié des fruits dans le sirop rose, et l'autre dans le sirop blanc, faites attention au degré de cuisson.

Vous avez fait tremper à l'eau tiède des raisins de Smyrne et des raisins de Corinthe, vous les retirez et y adjoignez de l'angélique, coupée en morceaux, des dés d'ananas, des cerises et des mirabelles confites; vous faites réduire la cuisson de vos fruits frais et, au dernier moment, vous jetez tous les fruits dedans, vous leur faites faire un tour et ajoutez un morceau de beurre, le plus fin et le plus frais possible. Versez dans une croûte de timbale.

Pommes en compote meringuées. — Mettez de la marmelade de pommes dans un plat; battez des blancs d'œufs en neige très ferme, sucrez et vanillez et couvrez avec la marmelade; faites légèrement dorer sous four de campagne.

Pommes au beurre. — Pelez et videz au vide-pommes de belles pommes de reinette grise. Mettez dans le vide du sucre en poudre et un morceau de beurre fin; beurrez abondamment un plat allant au feu. Ajoutez un peu d'eau et faites cuire feu dessus, feu dessous, en arrosant fréquemment.

Pommes flambantes. — Pelez de petites pommes, faites-les cuire dans de l'eau avec sucre et un peu de cannelle; lorsqu'elles sont cuites, tout en étant fermes, retirez et versez dessus du rhum enflammé.

Pommes portugaises. — Pelez et videz de grosses

pommes de rainette grise et faites-les cuire dans de l'eau fortement sucrée et acidulée de jus de citron.

Faites, d'autre part, crever du riz dans du lait sucré et vanillé ; lorsqu'il est cuit, vous en recouvrez chaque pomme et vous mettez sur chacune d'elles un peu de marmelade d'abricots et un peu de confitures de groseilles, en intercalant les confitures.

Pommes en gâteau friand. — Faites une compote de pommes ; lorsqu'elle est passée au tamis, mettez-en une couche dans un moule beurré ; vous avez du riz, cuit comme ci-dessus, vous en ajoutez une couche ; puis une autre couche de purée de marrons, sucrée, vanillée et liée de trois jaunes d'œufs ; une couche de confitures de groseilles et finissez par une couche de compote de pommes ; faites prendre au bain-marie, démoulez et jetez dessus des amandes et des pistaches hachées menu.

Pommes « fin de siècle ». — Pelez de grosses pommes, videz-les largement et faites cuire dans un sirop de sucre avec jus de citron, afin qu'elles restent blanches ; vous avez fait cuire du riz dans du lait sucré et vanillé et vous en remplissez le creux de vos pommes (il faut que le riz soit un peu ferme) ; au-dessus, mettez de la gelée de groseilles. Vous avez fait, d'autre part, une purée de marrons, sucrée et vanillée, vous la disposez sur un plat et arrangez vos pommes dessus ; au moment de servir, saupoudrez de pistaches hachées.

Pommes de reinettes farcies et à la gelée. — Lorsque vous aurez pelé trois pommes de rainette et que vous en aurez ôté les pépins, vous les couperez par morceaux et vous les mettrez dans un poêlon d'office dans lequel vous aurez déjà mis un litre de sucre cuit au lissé, et autant d'eau filtrée. Vous ôterez ensuite avec un vide-pommes le cœur de six belles pommes de rainette, sans les casser ; vous les pèlerez et vous les frotterez avec un demi-citron, pour les jeter dans votre poêlon. Cela fait, vous poserez votre poêlon sur le feu et vous ferez cuire à petit feu. Au premier bouillon, vous tournerez les pommes et vous les tâterez de temps à autre avec une aiguille à brides, pour voir si elles sont cuites. Une fois cuites, vous les mettez sur un compotier. Laissez bouillir cinq minutes le sucre où elles ont cuit, et, au bout de ce temps, passez au tamis ; vous le remettez dans le poêlon d'office et vous le posez sur le feu

pour faire réduire à moitié, c'est-à-dire à la consistance de gelée. A cet effet, vous y tremperez une cuiller de temps à autre; dès que vous verrez que le sucre, en tombant, forme la nappe, vous pouvez être sur que votre gelée est faite. Vous la verserez alors dans un plat pour la refroidir.

Au moment de servir, vous remplirez les ouvertures de vos pommes avec de la confiture à votre choix, et vous renverserez le plat de gelée par-dessus les pommes, en ayant soin de ne pas casser la gelée, qui doit, pour ainsi dire, se tenir d'un seul morceau. Vous servirez froid.

Pommes frites. — Epluchez, nettoyez et coupez des pommes reinettes par la moitié, faites-les mariner trois heures dans de l'eau de cerises et du sucre ; égouttez-les et mettez-les dans un linge avec de la farine; tournez, afin que la farine s'attache aux pommes, faites frire et servez, saupoudrées de sucre en poudre mélangé de cannelle.

Pommes à la crème. — Faites à demi cuire, dans un sirop de sucre, des quartiers de pommes reinettes grises épluchées et nettoyées; versez dessus six jaunes d'œufs battus dans une tasse de lait, sucré de cent vingt-cinq grammes de sucre et auquel on a ajouté une cuillerée de farine et un parfum quelconque.

Faites prendre au four.

Pommes aux noisettes. — Epluchez des pommes que vous coupez en lames minces, beurrez un plat, mettez un lit de pommes, une couche de confitures d'abricots, un lit de pommes et ainsi de suite en diminuant le diamètre, afin de finir en espèce de dôme.

Mettez au-dessus des noisettes pilées, et beaucoup de sucre en poudre; faites cuire au four, en ajoutant du sucre une fois.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — La pomme crue est lourde et indigeste ; cuite, elle se supporte mieux.

Les pommes de reinettes sont les plus employées en médecine, elles sont pectorales et apéritives.

On en fait des décoctions dans les affections pulmonaires et gastriques.

Les cataplasmes de pommes enlèvent l'inflammation des yeux.

Le cidre est bon aux personnes dont les urines charrient du gravier.

Sirop de pommes. — Râpez des pommes de reinettes, pressez-les, pesez le jus, ajoutez même poids de sucre, faites cuire jusqu'à épaisseur de sirop, mettez en bouteilles.

Ce sirop est pectoral.

Secrets de ménage. — Pommes gelées. — Lorsqu'elles sont gelées elles n'ont plus de goût, deviennent molles, pâteuses; en les faisant cuire, elles regagnent une partie de leurs qualités.

Pour conserver les pommes. — Lorsque la place manque on les mélange tout simplement aux pommes de terre, dans la cave.

Poires au vin. — Epluchez de petites poires d'Angleterre en conservant les queues, faites-les cuire dans un quart d'eau et trois quarts de vin rouge, de manière à ce qu'elles baignent entièrement ; sucrez fortement; lorsque les poires sont cuites, retirez-les, faites réduire la cuisson et versez dessus.

On peut aussi faire cuire les poires, de même manière, avec de l'eau et du sucre.

Purée de poires. — Se fait comme la purée de pommes. On peut également amalgamer du riz et des poires.

Poires à la crème. — Pelez des poires, coupez-les par quartiers, enlevez les pépins et les parties dures ; faites cuire quelques instants dans un sirop de sucre, retirez, mettez dans un plat allant au feu.

Vous avez, d'autre part, battu huit jaunes d'œufs et quatre blancs avec trois quarts de lait sucré et vanillé ; vous versez sur les poires et faites prendre au four.

Poires glacées. — Coupez vos poires en quartiers et faites-les cuire dans du vin blanc avec une gousse de vanille et beaucoup de sucre ; retirez les poires, faites réduire le sirop et versez-le dessus.

Poires au chocolat. — Coupez-les en deux, faites-les frire dans du beurre, retirez, ajoutez du chocolat épais dans la cuisson des poires, du sucre, un peu de crème, un jaune d'œuf, remuez et versez sur les poires.

Poires tapées.— Vous prenez des poires Rousselet, pas

tout à fait mûres, vous les pelez avec précaution et coupez le bout de la queue, mettez-les dans de l'eau froide, faites bouillir doucement et, lorsque vous sentez le fruit mou sous le doigt, retirez, jetez dans l'eau froide, égouttez encore.

Pour cinquante poires, faites fondre dans la bassine une livre de sucre avec trois quarts de litre d'eau ; faites bouillir, écumez, garnissez le fond de la bassine de poires, faites faire deux bouillons, retirez, mettez-les dans une terrine ; placez ensuite les autres poires, agissez de même pour toutes ; lorsqu'elles sont froides, arrangez-les sur des claies, la queue en l'air, en les aplatissant sans toutefois les écraser ; mettez-les dans le four, à la sortie du pain et laissez-les plusieurs heures ; retirez, trempez dans le sirop de sucre, remettez sur les claies, puis au four, et recommencez trois ou quatre fois la même opération.

Mettez-les ensuite dans des boîtes, en plaçant entre chaque rang une feuille de papier blanc.

Abricots en compote. — Coupez de beaux abricots en deux, enlevez le noyau, faites cuire dans un sirop de sucre ; retirez lorsqu'ils sont cuits ; faites réduire le sirop, versez sur les abricots.

On peut, si on veut, aromatiser le sirop soit de kirsch, soit de rhum ; ou bien, casser les noyaux, faire blanchir les amandes, enlever la peau, les émincer en filets et les jeter sur la compote.

Abricots meringues. — Faites cuire dans un sirop de sucre, passez au tamis et finissez comme pour les pommes meringues.

Abricots au riz. — Faites cuire des abricots coupés en deux et dénoyautés, dans un sirop de sucre ; retirez, égouttez, placez sur un plat, recouvrez de riz au lait et versez sur le tout la cuisson des abricots réduite.

Ce mets se mange chaud ou froid.

Pâte d'abricots. — Vous prenez de beaux abricots pas trop mûrs, pelez-les, enlevez les noyaux et faites-les cuire dans très peu d'eau en remuant constamment ; passez au tamis fin, remettez sur le feu avec demi-livre de sucre par livre de pulpe, faites cuire, toujours en remuant jusqu'à épaisseur de pâte.

Retirez, versez sur un marbre, en unifiant avec un cou-

teau et saupoudrez de beaucoup de sucre ; recommencez jusqu'à ce que la pâte ait absorbé trois fois le poids en sucre.

Découpez en rondelles avec un petit verre, rangez sur les feuilles de papier blanc et conservez en boîtes bien fermées.

La pâte de pommes, de coings, se fait de même.

Raisiné. — Pour douze kilogrammes de raisins, prenez sept cent cinquante grammes de sucre ; faites bouillir le tout, jusqu'à ce que le jus soit rouge ; jetez sur un tamis, laissez égoutter, mettez le jus ainsi passé dans une bassine, et laissez cuire jusqu'à épaississement sirupeux ; ajoutez alors les fruits ; amandes ou noix fraîches, poires, coings. Ce raisiné est d'un goût excellent.

Raisins à l'eau-de-vie. — Prenez des grappes de raisin à gros grains fermes ; coupez tous les grains avec les ciseaux ; réservez les plus gros que vous jetez dans l'eau fraîche, écrasez les autres grains, passez le jus dans une mousseline, mélangez avec deux tiers d'eau-de-vie que vous sucrez selon votre goût, prenez une aiguille fine et piquez les grains mis de côté en plusieurs endroits, mettez-les dans un bocal et versez dessus l'eau-de-vie sucrée et mélangée au jus ; bouchez soigneusement.

Pêches en belle-vue au kirsch. — Vous avez une gelée parfumée au kirsch.

Ayez de belles pêches, bien mûres, épluchez-les, dénoyautez-les et mettez-les deux heures dans un sirop de sucre ; égouttez, rangez-les dans un moule à savarin que vous remplissez de la gelée au kirsch et vous faites prendre sur glace.

Pêches aux fraises. — Ayez de belles pêches de Montreuil, bien mûres, que vous épluchez et dont vous enlevez le noyau, remplissez-les d'une purée de fraises de bois, très sucrée, placez sur une génoise (voir gâteaux), versez au-dessus de la gelée au marasquin et servez avec une saucière de purée de fraises dans laquelle vous avez mis des dés d'ananas et un verre de marasquin.

Pêches à la gelée de groseilles. — Pelez une douzaine de pêches, coupez en quatre morceaux, faites mariner dans du rhum, très sucré.

Vous avez un litre de gelée de groseilles, vous y ajoutez le jus d'une orange, le jus d'un citron, un petit verre de marasquin ; vous posez sur glace et fouettez, jusqu'au moment où le mélange commence à prendre ; versez dans un moule, mettez vos quartiers de pêches et faites prendre, enterré dans de la glace salpêtrée.

Pêches au riz. — Se font comme les abricots.

Pêches à la vanille. — Epluchez de belles pêches, partagez-les en deux, enlevez le noyau, mettez-les dans un sirop de sucre à 32 degrés et très vanillé ; faites faire un bouillon et laissez trois heures dans ce sirop.

Vous avez fait cuire quelques petites pêches ordinaires, coupez-les en dés avec des raisins de Corinthe et de Smyrne, trempés à l'eau tiède, des dés d'angéliques, des cerises confites ; amalgamez avec de la confiture d'abricots, dressez ce mélange sur un plat, garnissez tout autour de vos moitiés de pêches, faites réduire le sirop que vous versez sur le tout.

Cerises à l'eau-de-vie. — Ayez, par exemple, six livres de cerises, dites « Montmorency », coupez les queues à demi et rangez-les dans un bocal, en mettant au milieu un morceau de linge fin, contenant un peu de cannelle, quelques clous de girofle, et attaché avec une ficelle.

Faites cuire une livre et demie de sucre au petit boulé, retirez-le du feu et versez dessus quatre litres d'eau-de-vie ; versez le tout sur les cerises, de manière à ce qu'elles soient entièrement recouvertes de liquide, bouchez le bocal avec un bouchon entouré d'un linge fin et laissez au soleil pendant une semaine.

Conservez ensuite en lieu sec.

Cerises aux croûtons. — Dénoyautez et déqueutez de belles cerises noires.

Faites frire dans du beurre de petits croûtons de pain, ajoutez vos cerises, laissez mijoter cinq minutes.

Cerises au naturel. — Faites cuire des cerises dénoyautées dans de l'eau sucrée et ajoutez une ou deux cuillerées de gelée de groseilles.

Cerises au vinaigre. — Vous faites bouillir du vinaigre vec des écorces de citron, vous le passez, le laissez re-

froidir et le versez sur les cerises mises dans un bocal avec du sucre et des épices ; tenez soigneusement fermé.

Cerises glacées. — Vous égouttez des cerises à l'eau-de-vie et les trempez dans un sirop de sucre à 30 degrés.

Egouttez et faites sécher à une température de 25 degrés. Glacez ensuite au sucre.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les cerises excitent l'appétit, elles sont rafraîchissantes et diurétiques.

Du jus de cerises dans de l'eau sucrée est salutaire dans les fièvres inflammatoires bilieuses, les embarras gastriques, les inflammations d'intestins, la constipation, la jaunisse.

La tisane de queues de cerises est très rafraîchissante.

Enfin on recommande la potion suivante contre les convulsions des enfants :

Prenez une partie d'eau de cerises noires, une partie d'eau de tilleul, un gramme de valériane, mélangez le tout et faites prendre par cuillerées, de deux heures en deux heures.

Fraises au vin rouge. — Sucrez fortement de bon bordeaux et mettez dedans des fraises Ricard.

Fraises au vin de Champagne. — Mettez des fraises, soit de bois, soit Ricard, dans du champagne glacé.

On peut, si on veut, ajouter le jus d'une orange.

Fraises au citron. — Sucrez fortement les fraises de bois et versez ainsi le jus d'un citron.

Fraises au cidre. — Agissez comme pour les fraises au champagne.

On peut aussi servir les fraises avec du vin de Syracuse, de Marsala.

Fraises glacées. — Ecrasez des fraises de bois, sucrez fortement de sucre en poudre vanillé ; mélangez de la crème Chantilly, mettez dans un moule que vous enterrez dans de la glace pilée et salpêtrée.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les fraises, très rafraîchissantes, ne conviennent qu'aux estomacs fonctionnant bien.

Le jus de fraises dans de l'esprit-de-vin soulage les personnes atteintes de la pierre. Linné déclare que manger des fraises en grande quantité prévient des attaques de goutte.

Les décoctions de feuilles et racines de fraisier sont utiles dans les diarrhées chroniques.

Décoction contre la diarrhée :

Prenez une poignée de feuilles vertes, un litre d'eau-de-vie, faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers, filtrez.

On prend une cuillerée à bouche toutes les trois heures.

Se laver le visage au jus de fraises est, paraît-il, excellent pour la peau.

Framboises. — Les framboises se servent comme les fraises, on les mélange aussi avec de la crème et du sucre.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les framboises sont moins lourdes à digérer que les fraises et elles sont encore plus rafraîchissantes.

Une forte infusion de feuilles de framboisier réussit dans les maux de gorge et les inflammations de gencives.

Une infusion de fleurs de framboisier dans de l'eau d'orge est bonne pour les érysipèles, les inflammations des yeux.

Groseilles. — Les groseilles se mangent au naturel ou avec du sucre en poudre.

Groseilles à la neige. — Ayez des grappes de groseilles blanches et de groseilles rouges, bien mûres ; battez en neige deux blancs d'œufs, mouillez-les d'un demi-verre d'eau et trempez vos grappes, une à une, dans ce mélange, égouttez-les un peu, trempez-les dans du sucre en poudre et mettez sécher au soleil.

Marrons glacés au caramel. — Faites griller deux douzaines de marrons, sans laisser prendre couleur. Epluchez, laissez refroidir, embrochez-les un à un, dans de petites brochettes de bois longues de sept centimètres.

Faites fondre, d'autre part, une livre de sucre dans un demi-litre d'eau, écumez tout le temps de la cuisson ; laissez reposer une minute : trempez chaque marron dans le sucre et piquez celui-ci dans une terrine remplie de sable, les marrons s'égoutteront et refroidiront.

Enlevez-les, dressez-les en roches dans le compotier, arrosez de bon rhum et mettez le feu.

Marrons au lait. — Faites griller à demi, enlevez la première et la deuxième peau et mettez achever de cuire dans du lait sucré et vanillé.

Marrons en croquettes. — Epluchez des marrons grillés, une cinquantaine environ ; mettez-les dans une casserole avec un quart de sucre, un verre d'eau, une gousse de vanille ; égouttez lorsqu'ils s'écrasent, gardez une douzaine de ceux conservés entiers, passez les autres au tamis, ajoutez du sucre fondu, quatre jaunes d'œufs crus et un demi-quart de beurre.

Laissez refroidir cette purée sur plat beurré.

Divisez en autant de parties que vous voulez de croquettes, enveloppez dans chacune d'elles un marron entier, roulez en boules et trempez-les dans de l'œuf battu, puis faites frire à large friture et servez, saupoudrés de sucre.

Marrons confits au liquide. — Prenez de beaux marrons de Lyon, ôtez-en la première peau, et jetez-les ensuite dans une bassine d'eau bouillante placée sur le feu. Vous leur ferez prendre quelques bouillons, pour les faire blanchir. Lorsqu'en les piquant avec une épingle, vous n'éprouverez aucune résistance, vous pourrez les regarder comme suffisamment blanchis. Vous les sortirez alors du feu, vous les ferez égoutter, vous en ôterez la seconde peau et vous jetterez à mesure vos marrons dans de l'eau fraîche mêlée avec le jus d'un citron ou avec un peu de verjus.

Vous clarifierez du sucre et vous le ferez cuire au petit lissé ; puis, vous ferez encore égoutter vos marrons et vous les mettrez dans une terrine, et verserez ce sucre bouillant par-dessus. Au bout de douze heures, vous retirerez le sucre des marrons et vous le ferez cuire au perlé. Vous y jetterez les marrons pour leur faire prendre un bouillon ou deux, et vous les verserez ensuite dans la terrine, Au bout de vingt-quatre heures, vous recommencerez la même manœuvre, puis vous les mettrez dans des pots que vous boucherez bien pour vous en servir au besoin. Pour les tirer à sec, vous suivrez le même procédé que pour les figues.

On peut les servir en compote, en les dressant dans un compotier avec un peu de sirop dessus.

Ananas en gelée. — Si vous avez un moule contenant deux litres de liquide, ayez un petit ananas que vous pelu-

rez comme une pomme et que vous coupez en tranches en petits cubes ; mettez mariner deux heures, retirez dans un litre de sirop de sucre cuit au petit lissé les morceaux d'ananas et adjoignez à votre sirop de sucre un litre de colle de corne de cerf ; clarifiez et versez un centimètre de cette gelée dans un moule, laissez prendre, mettez dessus l'ananas, une couche de gelée et ainsi de suite.

Ananas en salade. — Se font comme la salade d'oranges.

Melon au champagne. — Ayez un beau melon bien mûr, enlevez la queue largement, de manière à avoir un couvercle ; retirez toute la chair de l'intérieur avec une cuillère, passez-la au tamis, de manière à ce que les pépins et les détritus restent dehors ; versez un verre de champagne dans cette purée que vous remettez dans le melon, recouvrez-le du couvercle et enterrez-le dans la glace pendant trois heures, en ayant soin de *lutter* le couvercle avec du beurre.

Melon aux fruits. — Agissez comme ci-dessus, seulement n'enlevez qu'une épaisseur de chair de deux centimètres.

Vous saupoudrez l'intérieur du melon avec du sucre en poudre, vous ajoutez une couche de fraises de bois, une couche de la chair du melon, une couche de cerises dénoyautées, une couche de la chair du melon, une couche de pommes de reine-Claude dénoyautées ; finissez par une couche de chair de melon, un verre de kirsch ; finissez comme ci-dessus.

Melon en compote. — Prenez un beau melon, pas trop mûr ; après l'avoir coupé, vous nettoierez les tranches et en ôterez l'écorce ; vous les couperez en trois ou quatre parties dont vous arrondirez les angles ; vous ferez blanchir quelques minutes vos morceaux et les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche.

Quand ils seront froids, vous les égoutterez et les jetterez dans du sirop bouillant de manière à ce qu'ils baignent entièrement ; faites-leur jeter un bouillon ; retirez-les du feu ; jetez le tout dans un vase, couvrez et laissez refroidir. Remettez alors votre sirop sur le feu, et quand il sera bouillant, écumez, et jetez-y votre melon ; laissez jeter quelques bouillons et retirez du feu. Vous pouvez aromati-

ser avec quelques gouttes de fleurs d'oranger. Dressez vos morceaux de melon dans un compotier, et versez dessus votre sirop froid.

Bananes frites. — La banane a pris, depuis quelques années, droit de cité chez nous.

On peut, si on ne la mange pas au naturel, la faire frire.

Prenez les bananes mûres, sans être blettes, dépouillez-les de leur peau, fendez-les dans le sens de la longueur, mettez-les sur un plat allant au feu avec du beurre fin et mettez dix minutes à four doux.

Figues. — Les figues se mangent fraîches ou séchées au soleil sur des claies.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Les figues sont lourdes à digérer; mangées en grande quantité, elles provoquent de la diarrhée.

Les décoctions de figues sont utiles dans les inflammations des reins, les rhumes.

Les figues bouillies dans du lait réussissent dans les maux de gorge, les fluxions des gencives.

Une figue trempée dans du lait tiède, coupée en deux, appliquée sur un abcès dentaire, le fait aboutir.

Oranges en salade. — Prenez des oranges, coupez-les en rondelles en leur conservant la peau, enlevez les pépins, mettez dans un compotier avec une bonne quantité de sucre en poudre, de l'eau, du kirsch ou du rhum (le kirsch est plus délicat), et le jus des entames des oranges; remuez fréquemment.

Oranges glacées. — Epluchez les oranges, enlevez la peau cotonneuse, divisez par quartiers, passez un fil dans chacun d'eux, trempez-les dans un sirop de sucre prêt à passer au caramel, suspendez chaque quartier et laissez sécher.

Oranges en gâteau. — Ayez des oranges peu mûres, mettez-les dans une lessive alcaline d'eau de chaux pendant trois jours. Passez ensuite dans l'eau froide. Coupez les oranges en quartiers, enlevez les pépins. Pressez les oranges et en exprimez le jus que vous mélangez à assez de sucre pour obtenir un sirop épais; passez au tamis et faites cuire dedans les écorces d'oranges pilées avec des

fleurs d'oranger fraîches ou sèches; remuez continuellement sur le feu; lorsque cette confiture a bonne consistance, mettez en pots que vous bouchez soigneusement.

Les citrons et les oranges doivent se choisir de peau fine et lisse, lourds à la main et de couleur plutôt foncée.

Pruneaux en compote. — Ayez de bons pruneaux; versez dessus une infusion de thé bouillante et laissez en contact quelques heures.

Fruits en salade. — Coupez en quartiers des pêches épluchées et dénoyautées, des abricots en deux, des prunes de reine-Claude, également en deux, ajoutez des fraises de bois, quelques noyaux d'amande blanchis et émondés, des cerises dont on coupe les queues à demi; servez dessus, du kirsch, de l'eau, beaucoup de sucre, mettez dans la sorbetière, que vous enterrez dans la glace, et servez au bout de trois heures.

Violettes en bouquets.— Ayez de belles violettes avec leurs queues; formez-en des bouquets de six à huit, trempez-les dans du sucre cuit au gros boulé et à demi-froid; faites égoutter; recommencez deux fois l'opération, posez-les sur des feuilles de papier graissées, faites-les sécher à four tiède, enveloppez les queues dans du papier découpé et servez.

CONSERVES DE FRUITS

Les fruits, tels que cerises, mirabelles, reines-Claude, abricots, pêches, se conservent de la même façon.

Ayez des bouteilles à large goulot et à fond plat, mettez-y les fruits, pas trop mûrs.

Couvrez de sirop de sucre et faites cuire au bain-marie.

Du reste, je vais passer en revue les diverses espèces de fruits.

Abricots conservés. — Prenez des abricots de plein vent pas trop mûrs et bien sains; séparez les abricots en deux, retirez les noyaux, mettez-les dans une bouteille, couvrez les fruits avec un sirop de sucre à 20 degrés, bouchez, ficelez et faites cuire au bain-marie cinq minutes.

Pêches conservées. — Agissez comme ci-dessus; seulement ne laissez au bain-marie que trois minutes.

Cerises conservées. — Choisissez de belles cerises pas trop mûres, coupez la moitié de la queue, mettez-les dans une bouteille, couvrez-les de sirop de sucre à 25 degrés et faites cuire au bain-marie comme les abricots.

Groseilles conservées. — Agissez comme ci-dessus.

Framboises conservées. — Choisissez-les très peu mûres et agissez comme ci-dessus, en ne laissant cuire que trois minutes.

Fraises conservées. — Se font comme les framboises ; mais ne gardent pas leur parfum.

Raisins conservés. — Lorsqu'on n'en a pas une très grande quantité à conserver, on doit laisser à chaque grappe un bout de sarment et on plonge ledit bout dans une petite bouteille remplie d'eau, dans laquelle on a mis un morceau de charbon de bois.

On peut aussi déposer les grappes cueillies sur un lit de paille bien sèche ; dans ce cas, le raisin doit avoir été cueilli très sec, on doit le visiter souvent et n'y toucher que lorsqu'on en a besoin.

On peut aussi conserver le raisin à la vigne jusqu'aux premières gelées, en enveloppant chaque grappe dans un petit sac de papier huilé.

Prunes séchées, pruneaux. — Disposez vos prunes sur des claies et mettez-les au four doux, en les retournant de temps en temps ; cette opération doit être renouvelée plusieurs fois, jusqu'à ce que les fruits soient parfaitemen secs.

Pommes et cerises séchées. — On agit comme ci-dessus mais on laisse moins longtemps au four.

LES RESTES

En cuisine, comme en arithmétique, le *reste* ne doit pas être considéré comme quantité négligeable. Voici un axiome :

Le fabuliste ne nous montre-t-il pas le *Rat de ville*

invitant le *Rat des champs, d'une façon fort civile, à des reliefs d'ortolans ?*

Pas si bêtes, nos rats ! Ils savaient ce qui était bon.

Eh bien ! sans être trop rats, ni ra...piats, oh ! le vilain mot ! apprenons à utiliser les reliefs du festin de la veille, somptueux ou non.

C'est là un talent bien appréciable chez une ménagère. J'en connais qui excellent dans cette spécialité. Exemple :

Je tombe, un soir, à l'improviste, chez un doyen de la presse parisienne. On me retient à dîner, c'était à quelques lieues de Paris.

— C'est à la fortune du pot, me déclara Mme X..., vous nous obligerez infiniment, en nous aidant à manger quelques restes.

Or, après le potage, je vois apparaître sur la table une manière de pâté rondelet et de tournure appétissante.

— Un beau reste ! pensais-je, et ingénieusement restauré.

Mme X... plongea le couteau dans l'édifice qui s'effondra lentement, nous livrant les secrets de son architecture interne.

Je me livrai à une enquête approfondie qui me révéla ceci :

Le prétendu pâté, dont la croûte était faite de purée de pommes de terre rendue consistante et ferme, renfermait les reliefs du bouilli de la veille, relevés par l'adjonction d'un peu de chair à saucisses ; le tout passé au four. C'était exquis, tout bonnement, bien meilleur évidemment que le bouilli primitif, généralement un peu fade de sa nature.

Notez qu'il est nombre de mets supportant à merveille le réchauffage et bien préférables même après une deuxième cuisson : les ragoûts, en général, les civets, la choucroute ; je cite entre mille.

C'est à l'ingéniosité de la ménagère de trouver les quelques condiments à ajouter aux reliefs pour les travestir et les transformer à son gré.

Il m'est arrivé de déjeuner, à la hâte, chez un compositeur connu et fort expert en cuisine, d'une délicieuse omelette à la sauce tomate, dont les flancs recélaient des débris de veau à la casserole de la veille. J'avoue m'en être léché les dix doigts.

Donc, sans mépriser le neuf, ne méprisons pas trop « je n'ose dire le vieux », mais le... *réédité*. Une ménagère habile et inventive est comparable à un libraire intelligent qui, d'un même ouvrage, sait tirer deux éditions successives et

différentes, l'une toute simple, l'autre avec gravures dans ou hors le texte.

Pour utiliser un reste de poisson. — Enlevez les peaux et les arêtes, pilez avec de fines herbes, des échalotes hachées, de la mie de pain trempée dans du lait, un ou plusieurs œufs entiers, selon ce qu'on a de poisson, des épices ; faites des boulettes de forme allongées, roulez-les dans la farine et faites-les cuire dans de l'eau où vous avez mis les arêtes et débris de poisson avec bouquet garni.

Vous prenez de cette même eau pour faire une sauce blanche.

Pour utiliser un reste de viande. — On peut mélanger toutes espèces de viandes ; hachez-les finement avec un peu de lard gras, de chair à saucisses, mie de pain trempée d'eau que vous faites chauffer sans bouillir.

Autre recette. — Le restant d'un rôti de veau, coupé en tranches minces que vous mettez mariner dans de l'huile, vinaigre en petite quantité, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, ail hachés ; au bout de trois heures, retirez, égouttez, enfilez sur de petites brochettes et faites cuire devant feu vif ; servez avec sauce piquante.

Pour utiliser un os de porc. — Lorsque vous aurez eu un rôti de porc et qu'il reste un peu de viande après, vous pouvez en obtenir un potage excellent.

Mettez l'os dans de l'eau bouillante salée, laissez mijoter une heure, enlevez l'os, mettez le cœur d'un petit chou blanc et, lorsqu'il est cuit, passez au tamis ; ajoutez, au moment de servir, des croûtons frits au beurre.

Pour utiliser des débris de toutes sortes. — Pendant la saison d'hiver, les os, déchets et débris de viande peuvent aisément se conserver pendant quatre ou cinq jours et il est bien rare qu'une ménagère n'ait pas dans son garde-manger de quoi faire un excellent potage ne coûtant rien, pour ainsi dire.

Mettons que vous ayez une carcasse de poulet, un os de porc, de veau, de gigot, des déchets de côtelettes, tête de lièvre, de lapin, petits restants de viande.

Préparez poireaux, carottes, oignons, navets, panais, céleri, clou de girofle, thym, laurier, persil, ail, échalotes, hachez le tout grossièrement et faites faire un tour dans

une casserole avec du beurre ; mouillez d'eau, en quantité suffisante pour faire un potage et, lorsque l'eau est chaude, mettez tous vos débris, activez le feu de manière à obtenir prompte ébullition, écumez, laissez encore bouillir, ajoutez, si vous voulez, quelques os frais, écumez de nouveau ; laissez bouilloter deux à trois heures, passez et versez sur tranches de pain grillé.

Soufflé de poissons. — On fait un plat exquis et encore très présentable avec des restants de poisson ; les débris de turbot sont les plus délicats.

Ayez une sauce béchamelle, mettez dedans les morceaux de poisson, passez au tamis, ajoutez un peu de fécule de pommes de terre ou de crème de riz, deux ou trois jaunes d'œufs, quatre ou six blancs, battus en neige bien ferme ; mélangez bien le tout, disposez sur un plat en forme de pyramide, mettez le plat sur cendres chaudes et faites monter sous four de campagne.

Restes de lapin en salade. — Emincez en filets les restes d'un lapin rôti, mélangez avec des anchois coupés en dés, de petits oignons, des câpres, des rondelles de cornichons ; ajoutez une sauce mayonnaise très relevée et amalgamez le tout.

Restes de poisson en salade. — N'importe quel poisson cuit au court bouillon.

Les restes, débarrassés des peaux et des arêtes, doivent mariner deux heures dans l'huile, vinaigre, sel, poivre, fines herbes.

Passez au tamis des jaunes d'œufs durs, ajoutez la marinade, de la moutarde, sel, poivre, huile et vinaigre, des câpres, les blancs des œufs coupés en filets, mélangez bien le tout.

Restes de volaille. — On agit de même que ci-dessus.

Restes de bœuf en miroton. — Les restants de bœuf bouilli se prêtent à multiples combinaisons, nous allons passer les principales en revue.

Hachez finement beaucoup d'oignons ; faites fondre du beurre dans une casserole et, lorsqu'il est chaud, mettez les oignons et laissez doucement prendre couleur ; lorsqu'ils sont presque en purée, ajoutez une pincée de farine dans du lait, un peu d'eau-de-vie, œufs entiers, persil et

fines herbes hachées; formez des boulettes que vous trempez dans la farine et que vous faites frire à large friture.

Servez avec sauce piquante.

Pour utiliser les débris de canard. — Ayez de la choucroute que vous faites cuire dans du bouillon avec du lard et du cervelas; lorsqu'ils sont cuits, enlevez-les et mettez les morceaux de canard proprement dépecés; servez en mettant les morceaux de canard au centre d'un plat, les choux en bordure, le lard et le cervelas coupés en morceaux et disposés sur les choux.

Pour utiliser un reste de poulet ou de volaille. — Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez une cuillerée de farine, laissez roussir, mouillez d'eau, de vin blanc, de bouillon, par parties égales; mettez mijoter les os, peaux et débris de votre volaille; ajoutez thym, laurier, échalotes, persil, oignons et carottes en tranches, sel, poivre; au bout d'une demi-heure, passez au tamis, mettez vos débris de viande et laissez chauffer sans bouillir.

Pour les débris de viandes de boucherie ou gibier, tels que lièvre, chevreuil, mouillez le roux avec du vin rouge.

Pour utiliser un reste de chevreuil. — Hachez finement les chairs, débarrassées des peaux et des nerfs, et ajoutez-y de l'ail, de l'échalote également hachés et revenus dans du beurre; un peu de chair à saucisses, persil, œufs entiers, une cuillerée d'eau-de-vie.

Mettez dans un plat allant au feu, mouillez de bouillon, posez sur cendres chaudes et mettez sous four de campagne.

Pour utiliser un reste de volaille. — Coupez du jambon cru en petits morceaux et faites-les dorer dans du beurre; ajoutez sel, poivre, une cuillerée de farine et versez de la crème fraîche en tournant tout le temps; liez avec un jaune d'œuf et versez sur vos débris de volaille auxquels vous avez adjoint des champignons cuits.

Autre recette. — Prenez du beau riz Caroline, lavez plusieurs eaux et faites-le cuire dans du bouillon; salez, poivrez au kari, amalgamez une sauce tomate, mettez vos débris de volaille et faites réchauffer sans laisser bouillir.

Restes de volailles en beignets. — Coupez les morceaux aussi égaux que possible et mettez-les mariner dans de l'huile, du vinaigre, sel, poivre, thym, laurier, persil ; retournez fréquemment pendant quelques heures ; retirez, égouttez et trempez dans une pâte à frire. Jetez dans une large friture fraîche et servez, entourés de persil.

Purée de volaille. — Hachez les débris de volailles débarrassés des peaux et des nerfs ; pilez-les ensuite au mortier, avec un peu de sauce béchamelle, de bouillon, sel, poivre, muscade ; ayez soin que la purée soit compacte ; laissez chauffer sans bouillir et servez avec croûtons frits.

Pour utiliser n'importe quel reste, les vol-au-vent sont précieux.

Je vais en indiquer quelques-uns.

Ayez une croûte soit de vol-au-vent, soit de timbale et, s'il vous reste du poisson, soit soles, turbot, saumon, faites-le réchauffer dans une sauce béchamelle en y ajoutant des queues de crevettes épluchées, de gros champignons cuits au beurre, des rondelles de truffes, si on veut, et des quenelles à volonté.

Restes de veau. — Coupez en tranches minces du rôti de veau, vous faites du beurre, ajoutez de la farine, persil, ciboules, ail hachés, sel, poivre ; laissez bouillir un moment, passez au tamis, ajoutez un jus de citron, le restant du jus de veau si vous en avez encore et vos tranches de veau, remuez, mouillez d'un peu de bouillon, ajoutez vos restants de bœuf coupés menu et laissez mijoter une demi-heure à tout petit feu.

Bœuf à la purée de carottes. — Coupez le bœuf en tranches minces, passez-les au beurre et disposez-les sur une purée de carottes.

Bœuf en matelote. — Faites bouillir un quart de litre de vin rouge jusqu'à réduction de moitié.

D'autre part, coupez en rondelles une bonne quantité d'oignons et de carottes, que vous mettez dans une casserole avec un gros morceau de beurre, sel, un peu de poivre de Cayenne ; saupoudrez de farine, laissez roussir, mouillez de bouillon, laissez cuire un moment en remuant constamment, ajoutez le vin, laissez encore dix minutes et mettez votre bœuf coupé en tranches minces, réchauffez sans bouillir.

Pain de bœuf. — Hachez finement les restes du bœuf, en enlevant, bien entendu, la peau et la graisse ; pesez-le et ajoutez-y la moitié de son poids de chair à saucisses ; mélangez avec des oignons hachés, une pointe d'ail, d'échalotes, trois œufs entiers, de la mie de pain émiettée dans du bouillon, sel, poivre ; hachez le tout ensemble et passez au tamis.

Vous beurrez un moule et l'emplissez de votre mélange ; faites cuire au four, démoulez et servez, saucé d'une sauce à votre choix : piquante, ravigote, etc.

Bœuf mai. — Coupez le bœuf en petits cubes, faites-les sauter au beurre, mettez-les au milieu d'un plat ; entourez d'un cordon de petits pois à l'anglaise, d'un cordon de purée de pommes de terre, d'un autre de purée de tomates et finissez par un rang de haricots verts à l'anglaise.

Bœuf aux pruneaux et aux raisins. — Coupez votre bœuf en dés et mettez-le dans un roux blond mouillé de bouillon avec sel, poivre, pruneaux et raisins de Malaga. Laissez cuire tout doucement pendant une heure.

Tranches de bœuf au gratin. — Beurrez un plat, salez, poivrez, ajoutez persil haché et mettez dessus des tranches de bœuf froid coupé aussi minces que possible ; mettez des morceaux de beurre par-dessus, de la mie de pain, finement émiettée, sel, poivre, mouillez de bouillon ; placez le plat sur cendres chaudes et sous four de campagne ardent.

Bœuf exotique. — Écrasez des gousses de piment avec un peu de poudre de safran et faites prendre couleur dans du beurre fondu, mouillez d'un peu de bouillon, laissez bouillir, réduire et ajoutez un morceau de beurre manié de farine.

Faites réchauffer votre bœuf coupé en tranches dans un peu de bouillon, égouttez-le et versez, saucé de cette sauce, qui n'est pas au goût de tout le monde.

Tranches de bœuf à la maître d'hôtel. — Coupez votre bœuf en tranches minces, mettez-les sur un plat.

D'autre part, faites fondre un gros morceau de beurre frais ; ajoutez y une cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, oignons, ail hachés, thym, laurier, filet de vinaigre, un peu de bouillon ; passez la sauce au tamis, versez-la

sur le bœuf, et jetez dessus une bonne quantité de fines herbes hachées.

Omelette à la viande. — Excellente manière d'utiliser un petit reste de viande dont on ne saurait que faire.

Délayez un peu de farine avec du lait; un peu de sel, des œufs entiers.

Faites une omelette assez cuite et garnissez-la de la farce suivante :

Hachez les restes avec un peu de lard, persil, échalotes, sel, poivre ; mettez mijoter dans du beurre.

Versez sur l'omelette ce que vous pouvez avoir de jus de viande.

Boulettes de poisson. — Mettons qu'il vous reste, par exemple, de l'anguille de mer ; vous enlevez les peaux et les arêtes et passez au tamis, en mouillant avec une sauce blanche épaisse ; ajoutez un ou deux œufs entiers et, avec cette pâte qui doit être assez ferme, formez des boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire dans large friture de saindoux ; égouttez et servez.

Croquettes de veau. — Coupez un restant de veau rôti en petits dés et du jambon, également en petits dés.

Faites un roux que vous mouillez de bouillon et d'un peu de lait, salez, poivrez, ajoutez ail, persil, laissez bouillir et devenir très épais ; mélangez alors votre veau et votre jambon.

Versez sur un plat et laissez refroidir.

Formez alors des boulettes que vous trempez dans de l'œuf battu, puis dans de la fine chapelure blonde ; faites frire et servez sur une purée de chicorée, d'épinards, d'oseille ou de pommes de terre.

Hachis de volaille à la crème. — Vos débris hachés finement et assaisonnés de sel, poivre, persil haché, un peu d'échalotes, une pointe d'ail, faites revenir au beurre, mouillez d'un peu de bouillon, de crème, laissez cuire quelques minutes et servez entouré de croûtons frits.

Restes de volaille à la mayonnaise. — Toutes les viandes froides peuvent se servir avec une mayonnaise et des quartiers d'œufs durs.

Gâteau de riz et de veau. — Faites crever une demi-

livre de riz dans du bouillon, laissez devenir très épais, salez et poivrez. Etendez une couche de ce riz sur un plat beurré pouvant aller au four, versez dessus le restant d'une blanquette, recouvrez de riz, versez dessus un peu de beurre fondu et faites gratiner à four doux.

Restes de gigot. — Coupez en tranches très fines, trempez-les dans l'huile d'olives, passez-les. Faites cuire vivement dans la poêle, ajoutez échalotes et persil hachés, un peu de bouillon; servez entourées de rondelles de cornichons.

Foie gras en rissoles (restes de). — Excellente manière d'employer un restant de pâté de foie gras.

Passez le foie gras au tamis, mouillez avec un peu de sauce madère, très épaisse, formez de petites boulettes que vous enfermez dans une rondelle de pâte feuilletée, trempez dans de l'œuf battu, faites frire, égouttez et servez sur serviette pliée, avec garniture de persil.

Truites en pâtés (restes de). — Coupez en dés vos chairs de poisson, ainsi que des truffes et des champignons cuits, vous jetez le tout dans une béchamelle épaisse et vous emplissez des moules à madeleine foncés de pâte à pâté ; faites cuire à four doux.

Croquettes de bœuf. — Hachez votre bœuf bouilli froid avec sel, poivre, pointes d'épices, mélangez-lui la moitié de son poids de purée de pommes de terre, ajoutez de la chair de porc hachée, le tiers du poids du bœuf, oignons, échalotes, ail, persil haché, deux œufs entiers ; formez des boulettes que vous roulez dans la farine, vous les arrosez de graisse, les faites cuire au four et servez, avec sauce piquante.

Restes de rosbif. — Coupez en tranches minces un rosbif de desserte et coupez ces tranches en petits carrés ; vous coupez également en petits carrés des pommes de terre crues que vous assaisonnez de sel, poivre, et faites cuire au beurre, à la poêle.

Passez au beurre un oignon haché, ajoutez le rosbif, sel, poivre, épices, faites sauter un instant, ajoutez un jus de veau, un peu de purée de tomates et les deux tiers des pommes de terre cuites, mélangez le tout et passez dix minutes au four.

Au moment de servir, jetez dessus les pommes de terre et une poignée de persil haché.

Restes de viandes. — On peut encore faire un plat très honorable avec des restes de viandes, telles que filet, faux-filet, gigot, etc.

Coupez en tranches minces et régulières et enlevez les parties sèches du tour ; vous coupez le même nombre de tranches de langue à l'écarlate, vous faites chauffer le tout, sans bouillir, dans un peu de jus de veau et de vin de Madère.

Rangez les morceaux sur un plat en les intercalant, tenez au chaud et couvrez de la cuisson que vous avez fait réduire et à laquelle vous avez ajouté un peu de sauce demi-glace.

Restes de foie gras. — Coupez en tranches les restants d'un foie gras ou d'une terrine de foie gras de desserte, salez, poivrez, faites sauter au beurre, les ayant passés dans de la farine.

Placez chaque morceau sur une tranche de pain frite au beurre, posez dessus un œuf poché, une rondelle de truffes et vous aurez : œufs pochés Rossini, plat qui vous fera honneur.

Coquilles de volaille. — Coupez les restes d'une volaille en petits dés et faites chauffer, sans bouillir, avec un peu de cuisson de champignons, ajoutez de la sauce allemande, garnissez-en des coquilles Saint-Jacques bien nettoyées et placez au centre de chaque coquille un gros champignon cuit bien blanc ; saupoudrez d'un peu de chapelure et passez, sous four de campagne.

Turbot (restes de) au riz. — Coupez en dés les restants d'un turbot et passez-les au beurre avec de l'oignon haché. Ayez, d'autre part, une poignée de riz bien lavé, égouttez, passez-le au beurre, mouillez de bouillon de poisson, ajoutez bouquet de persil, pointe de kari, faites cuire, sans remuer le riz.

Mettez dans un plat une couche de riz, les morceaux de turbot, des œufs durs, coupés en dés, une couche de riz, poisson, œufs et ainsi de suite en finissant par du riz que vous arrosez de beurre fondu ; faites gratiner au four.

Boulettes pour utiliser des restes de diverses natures — Mettons qu'il vous reste de la volaille, du lard, n'importe quelle espèce de viande ; gibier, bœuf, veau, mouton, etc., hachez le tout très finement, ajoutezune poignée

de raisin de Corinthe, trois pommes de reinette épluchées et hachées, sel, muscade, deux blancs d'œufs.

Formez avec ce mélange des boulettes grosses comme des noix, roulez dans la chapelure et faites griller à feu doux.

On sert généralement ces boulettes avec une omelette.

Filets de dinde aux marrons. — Taillez en aiguillettes la viande qui vous reste d'un dinde rôti; mettez dans une casserole avec du lard, carottes, oignons, navets, faites revenir, mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon; faites réduire vivement.

Arrangez les filets autour d'un plat, versez dessus la sauce passée au tamis et ajoutez des marrons grillés, épluchés et cuits dans du jus, au milieu.

Filets d'oie. — Taillés comme ci-dessus; ayez une sauce espagnole à laquelle vous ajoutez le restant du jus de l'oie, si vous en avez; faites réduire et, lorsqu'elle est épaisse mettez les filets, laissez chauffer sans bouillir et ajoutez un jus de citron.

Ragoût mosaïque. — Pour exécuter ce plat, ma foi, très bon, on emploie toute espèce de viandes de desserte : volaille, gibier, viandes rôtie ou grillée; coupez le tout en morceaux à peu près d'égale grandeur.

Vous préparez un roux léger que vous mouillez de madère, vin blanc, bouillon, sel, poivre, persil, ciboules hachées; laissez mijoter une heure; mettez les viandes, ajoutez des olives dénoyautées, des champignons cuits et ciselés, des croûtons frits.

Manière d'employer un reste de barbue..— Ayez une sauce béchamelle épaisse, mettez dedans les morceaux de barbue, mettez en pyramide dans un plat allant au four, saupoudrez d'un peu de fromage de parmesan râpé et de chapelure, mettez un instant sous four de campagne.

Bâtonnets. — Moyen excellent d'utiliser des restes de volaille ou de gibier. Hachez ensemble vos débris, un peu de chair à saucisses, de la mie de pain, un peu de foie de veau, sel, poivre, une cuillerée de lait; formez de petits bâtons que vous roulez dans la farine et faites frire à large friture de beurre clarifié.

Pour utiliser un reste de brioche. — Coupez-la en tranches minces et trempez-les dans du lait bouilli, sucré, vanillé et refroidi ; faites égoutter, mettez frire dans du beurre clarifié ; servez saupoudrées de sucre.

CHOCOLAT

Le chocolat se prépare à l'eau ou au lait.

La première manière donne un chocolat léger, facile à digérer, mais la seconde manière fait un chocolat plus onctueux, infiniment meilleur.

Une mauvaise habitude est de sucrer le chocolat, par lui-même il est suffisamment sucré; si toutefois, on aime fort le sucre, un morceau par tasse au plus.

Beaucoup de personnes râpent le chocolat pour le faire cuire, c'est vouloir lui enlever son arome; cassez-le en petits morceaux, mouillez de très peu d'eau ou de lait, réduisez en bouillie, ajoutez alors le lait nécessaire et faites bouillotter à tout petit feu; un peu avant de servir, laissez « monter » deux fois.

Une tablette de chocolat suffit largement pour une tasse à déjeuner.

Pour les tasses de chocolat qu'on sert dans les soirées, on emploie une demi-tablette et une demi-tasse de lait.

Chocolat à l'Andalouse. — Se fait dans une chocolatière en cuivre étamé (du reste, le cuivre doit seul être employé pour la confection du chocolat.)

Lorsque le chocolat est dissous, prenez le moussoir, faites monter deux fois en tournant vivement le moussoir; retirez du feu, faites monter à nouveau et versez.

Chocolat aux œufs. — Le chocolat, préparé, comme à l'ordinaire, versez-le très lentement sur des jaunes d'œufs (deux par tasse) en remuant constamment.

Cuisine des estomacs délicats et des malades. — Le chocolat est tonique et fortifiant; pourtant, les personnes, habituellement échauffées, feront bien de s'en abstenir.

Le bon chocolat est lisse, compact, sans cavités; il se casse net.

Lorsque le chocolat s'épaissit tout de suite, il renferme de la fécule et, par conséquent, est falsifié.

THÉ

Le thé vert, au parfum fort et tenace, le meilleur peut-être, est à éviter : car il agit sur le système nerveux et on lui préfère le thé noir.

Un mélange de thé noir et vert est agréable.

Ne pas choisir les thés jaunes, ni ceux pointillés de blanc.

La théière ne doit pas servir à d'autre usage.

Voici la manière de faire de l'excellent thé :

Vous faites bouillir de l'eau, la jetez dans la théière, l'y laissez cinq minutes et la versez ; puis, vous mettez une cuillerée à café de thé par chaque tasse, vous refermez la théière afin que les feuilles s'imprégnent d'humidité et s'élargissent; cinq minutes suffisent.

Vous jetez ensuite la quantité d'eau bouillante nécessaire et laissez infuser dix minutes.

Le thé se sert avec du rhum, du lait ou de la crème crue.

Secrets de ménage pour remplacer le thé. — Certains tempéraments nerveux ne peuvent supporter même l'infusion de thé noir et sont, par conséquent, obligés de priver leur estomac d'un excellent tonique.

Faites une décoction d'avoine que vous mélangez avec du lait.

Cela remplace le thé et les qualités toniques sont les mêmes.

La décoction donnera très sensiblement le goût de vanille.

Cafés. — Je n'engage pas à acheter du café moulu : les fraudes sont trop faciles.

Prenez du café que vous torréfiez au moyen d'un brûloir ou même d'une simple poêle, consacrée uniquement à cet usage.

Le café le plus parfumé est le moka; mais je préfère un mélange par tiers de moka, Martinique, Saint-Dominique.

Le café doit être torréfié, brûlé, uniformément, d'une couleur assez foncée.

Vous devez commencer à feu doux, puis augmenter peu à peu le feu; au bout de quarante à cinquante minutes il est d'un beau marron, c'est-à-dire assez cuit.

Refroidissez dans une passoire, en agitant de temps en temps et conservez en boîte de fer-blanc bien fermée.

Lorsque vous voulez vous en servir, moulez-en et mettez dans le filtre autant de cuillerées à bouche de café que vous voulez avoir de tasses; versez dessus de l'eau bouillante et laissez filtrer sans agiter ni presser.

Si, par hasard, vous avez du café à faire réchauffer, faites-le au bain-marie, autrement, il prendrait un mauvais goût.

LES SIROPS

Sirop de cerises. — Prenez des cerises aigres que vous déqueutez et dénoyautez ; pilez-les avec les noyaux, passez au tamis et gardez au frais pendant vingt-quatre heures.

Ecumez, filtrez au papier joseph et pour 500 grammes de jus, ajoutez 1,000 grammes de sucre cuit à 33 degrés; écumez, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Ne bouchez que 48 heures après.

Sirop de framboises. — Epluchez des framboises, pilez-les un peu, tenez-les au frais trois jours afin qu'elles fermentent; passez au tamis; pour une livre de jus ajoutez une livre et demie de sucre; faites cuire, à 32 degrés, écumez, mettez en bouteilles que vous bouchez et que vous remettez cuire au bain-marie pendant un quart d'heure.

Sirop de groseilles. — Agissez comme pour le sirop de cerises.

Sirop d'orgeat — Ayez une livre d'amandes douces, douze amandes amères, lavez-les soigneusement dans l'eau tiède et pilez-les avec un quart de sucre en poudre, de manière à avoir une pâte fine, que vous mouillez peu à peu avec un litre d'eau; mettez dans une serviette mouillée et pressez fortement; vous avez fait cuire « au grand boulez » un kilo de sucre, que vous laissez refroidir et auquel vous ajoutez le lait d'amandes et deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Mettez en bouteille et tenez au frais.

Sirop de pommes. — Ayez quatre livres de belles pommes pas trop mûres, épluchez-les et coupez-les en

quartiers que vous jetez dans une terrine d'eau froide; puis, vous les mettez cuire dans deux litres d'eau jusqu'à ce qu'elles soient en purée; placez-les sur un tamis et laissez égoutter vingt-quatre heures, filtrez et faites cuire avec trois livres un quart de sucre et une gousse de vanille, pendant une demi-heure, à 33 degrés.

Une cuillerée de cognac ajoutée dans un verre d'orgeat rend cette boisson excellente.

Une cuillerée d'orgeat dans un bol de lait sucré est aussi très appréciée.

Petite bière. — Faites bouillir pendant une demi-heure 4 litres d'eau, avec une forte poignée de houblon, pour 10 centimes d'orge mondé et une livre de sucre brut, retirez du feu, ajoutez 10 litres d'eau et pour 5 centimes de levure de boulanger; vous laissez fermenter pendant quatre jours; mettez dans de fortes bouteilles et bouchez.

Boisson rafraîchissante. — Dans six litres d'eau, mettez une demi-livre de raisins non égrenés, trois oranges épluchées, un quart de cassonnade, faites bouillir doucement pendant une heure et demie et, quelques minutes avant de retirer du feu, ajoutez le jus d'un citron.

Filtrez et mettez en bouteille à complet refroidissement.

Vin de fruits secs. — Mettez dans un tonneau des fruits séchés au four, raisins, pommes, poires, cerises, prunes, par parties égales, remplissez d'eau l'espace vide et vous pourrez boire au bout de trois jours.

Boisson rafraîchissante (Autre). — Faites macérer dans dix litres d'eau une livre de raisins noirs, une livre de miel, une poignée de fleurs de houblon, une pincée de fleurs d'oranger, un demi-verre de vinaigre.

Couvrez le pot avec un linge, laissez reposer deux jours, en remuant toutes les dix heures.

Filtrez, mettez en bouteilles, ficelez et ne buvez qu'au bout de trois jours.

Boisson de « l'avocat borgne ». — Drôle de nom, mais excellente liqueur, très appréciée des dames du Nord.

Ayez 12 jaunes d'œufs bien frais que vous mélangez avec une livre de sucre en poudre, une pincée de cannelle, un peu de muscade râpée, un litre de crème, une bouteille d'eau-de-vie, fouettez, ajoutez les blancs d'œufs battus en

neige, refouettez dix minutes, passez à travers un linge fin et consommez tout de suite.

Boisson de ménage. — Dans 24 litres d'eau, mettez deux livres de raisins noirs égrenés, une douzaine d'oranges épluchées, une livre de cassonade.

Faites bouillir doucement pendant quatre heures et, un peu avant de retirer du feu, ajoutez le jus de quatre citrons.

Filtrez, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Autre. — Dans 20 litres d'eau, mettez un kilo de sucre, deux poignées de feuilles de houblon, un grand verre de fort vinaigre et une douzaine de feuilles d'oranger.

Bouchez le récipient, laissez reposer deux jours en remuant cinq à six fois avec un bâton.

Passez au travers d'un linge, mettez en bouteilles et ficelez.

LES LIQUEURS

Elixir Raspail. — Mettez dans un litre d'alcool à 21 degrés, 30 grammes de sommités et racines d'angélique, 4 grammes de calamus aromaticus, 2 grammes de myrrhe, 2 grammes de cannelle, 1 gramme d'aloès, 1 gramme de clous de girofle, 1 gramme de vanille, 50 centigrammes de camphre, 25 centigrammes de noix muscade, 5 centigrammes de safran.

Mettez toutes ces substances dans une bouteille et laissez macérer le mélange au soleil pendant 15 jours, ou 2 jours près du feu, en agitant chaque jour.

Passez en pressant un peu et ajoutez un sirop de sucre d'une livre fondu dans un demi-litre d'eau, mettez en bouteilles et conservez soigneusement bouchées.

On peut, si on n'a pas tous les ingrédients sous la main, en supprimer un ou plusieurs, sauf toutefois l'aloès, la myrrhe, la girofle et la cannelle.

Cassis. — Remplissez à demi un bocal avec du cassis égrené, une poignée de cerises, une pincée de cannelle, quelques clous de girofle et quelques feuilles de cassis.

Achevez de remplir avec de l'eau le vide ; bouchez et laissez exposer au soleil pendant six semaines ; passez à la

chausse et ajoutez un sirop de sucre à 30 degrés (un peu moins d'un demi-litre par litre de jus).

Une autre méthode consiste à mettre sur le feu cassis, sirop de sucre, eau-de-vie, à faire faire un bouillon et à mettre en bouteilles immédiatement avec un peu de cannelle et de clous de girofle.

Cette très expéditive manière n'est pas mauvaise du tout; c'est, du reste, celle que j'emploie moi-même.

On peut utiliser encore les grains de cassis qui ont servi à faire la liqueur, de la façon suivante, et obtenir encore quelque chose de très bon.

Ecrasez-les au pilon, mouillez-les d'eau plus ou moins, selon la force qu'on désire laisser, remuez, passez à travers une mousseline, sucrez et mettez en bouteilles bouchées soigneusement, car cette boisson fermente facilement.

Liqueur d'orange et de citron. — Faites fondre trois quarts de sucre et un quart de sucre candi dans très peu d'eau; mettez dans un litre d'eau-de-vie avec une belle orange et un beau citron; laissez infuser deux mois, passez et mettez en bouteilles.

Liqueur de moka. — Ayez une demi-livre de café moka, bien nettoyé, faites-le infuser un jour et demi dans un litre d'alcool 3/6 et ajoutez un sirop de sucre, composé d'une livre de sucre fondu dans très peu d'eau.

Liqueur de noyaux d'abricots. — Dans un litre d'eau-de-vie blanche, mettez 80 amandes d'abricots, le bois de 40 noyaux et une livre de sucre; laissez infuser pendant 25 jours en remuant trois fois par jour; au bout de ce temps, ajoutez un verre de lait bouillant par litre d'eau-de-vie; laissez encore infuser pendant dix jours en remuant trois fois par jour, filtrez deux fois au papier gris et mettez en bouteilles.

Curaçao de ménage. — Ayez 100 grammes d'écorces fraîches de bigarades que vous vous procurez facilement au mois de novmbre chez les marchands des halles; mettez-les macérer pendant trois jours dans deux litres d'alcool avec quatre grammes de cannelle, deux clous de girofle et deux grammes de macis, filtrez et ajoutez un sirop fait de quatre livres de sucre fondu dans un litre un quart d'eau; laissez reposer un mois et filtrez.

Liqueur de ménage. — Avec trois litres d'eau-de-vie, quelques fruits trop mûrs et une petite quantité de vin, les ménagères peuvent obtenir, surtout à la campagne, huit ou neuf litres d'une liqueur agréable et très économique, en ce qu'elle n'exige pas de sucre.

Versez trois litres d'eau-de-vie dans une cruche de grès de la contenance de 10 litres. Lorsque la saison des fruits est arrivée, on remplit successivement la cruche de fruits plutôt trop mûrs que pas assez. On emploie les cerises, les pêches, mais, avant de les introduire dans l'eau-de-vie, écrasez-en la chair et concassez les noyaux.

Après la saison des fruits, on passe le mélange pour en exprimer fortement le marc, sur lequel on verse ensuite deux litres de vin et on l'exprime de nouveau.

Pour aromatiser la liqueur, mettez, soit une petite quantité de cannelle, soit une dizaine de feuilles de pêcher.

Laissez reposer, filtrez et mettez en bouteilles.

Eau de noix. — Mettez dans deux litres d'eau-de-vie une livre de petites noix vertes, coupées en morceaux; laissez au soleil pendant vingt-cinq jours, passez au papier, ajoutez une livre de sucre, 30 grammes de cannelle, 8 grammes de clous de girofle, 2 grammes de muscade et 64 grammes de noyaux de pêches; remuez et mettez huit jours au soleil, en ayant soin de remuer deux fois par jour; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de menthe. — Faites infuser une forte poignée de feuilles de menthe dans un litre de bonne eau-de-vie de lie.

Exposez au soleil pendant huit jours, ajoutez un sirop de sucre épais, fait avec une demi-livre de sucre et un peu d'eau; mélangez et filtrez.

Liqueur d'anis. — Faites cuire une livre de sucre dans un demi-litre d'eau, écumez soigneusement, ajoutez 100 grammes d'anis; retirez du feu, laissez infuser un quart d'heure, passez à travers un linge et versez dedans deux litres d'eau-de-vie. Laissez exposer au soleil pendant vingt-cinq jours; mettez en bouteilles.

Cette liqueur est très stomachique.

Voici la recette de quelques boissons chaudes et froides pour les réceptions, les five-o'clock

Marquise Sévillane. — Faites du café à l'eau, très fort,

et mélangez-y la même quantité de chocolat fait au lait, sucrez, mettez dans une chocolatière et versez brûlant.

Marquise de Paris. — Faites macérer, pendant quatre heures, un citron dans une bouteille de tisane de champagne, sucrez, ajoutez un grand verre de rhum, passez à travers un linge et mettez dans une carafe à vin de liqueur.
Servez dans de petits verres à vin.

Coupe à la groseille. — Excellent rafraîchissement pendant les chaleurs estivales.
Egrenez des groseilles rouges et blanches, couvrez-les de sucre pilé.
Lorsqu'elles ont donné leur jus , versez dans les coupes avec de la glacepilée dessus et une larme de champagne.

Coupe à la framboise. — Exprimez du jus de framboises, ajoutez de la glace pilée, du rhum, un peu d'eau de seltz ; versez dans des verres à bière avec des chalumeaux.

Café glacé à l'Américaine. —Mettez dans un récipient bouché du café noir très fort, du sucre en poudre, de la glace pilée ; agitez vivement de manière à rendre mousseux et versez dans des verres à bière avec un chalumeau.

Café glacé à la Française. — De l'essence de café très forte, de la crème double, plus ou moins, du sucre en poudre; faites glacer, enterrez dans de la glace.

Marquise « Friand ». — Ayez un tiers de jus d'orange, deux tiers de champagne; le quart du tout d'eau de seltz, de la glace pilée; remplissez les verres aux trois quarts et achevez de remplir, avec du sucre en poudre, une tranche d'orange et des fraises de bois.
Ce rafraîchissement, inédit, est absolument délicieux.

Du sirop d'orgeat dans lequel on met un peu d'absinthe ou de rhum, et qu'on sert avec de l'eau glacée, est aussi très apprécié.

QUESTIONS D'HYGIÈNE

Voilà un mot dont on a beaucoup abusé ces derniers temps et dont on abuse encore, sans en connaître le véritable sens.

« Hygiène » dérive d'une expression grecque qui signifie « santé ». et, par extension « soins indispensables à la conservation de cette santé ».

Le corps humain, en dépit de sa robustesse apparente, est essentiellement délicat et fragile. C'est une machine, dont tous les rouages nécessitent un entretien spécial et différent, selon les personnes.

« Connais-toi toi-même! » a prêché un vieux philosophe. Ce qui peut se traduire hygiéniquement par :

« Apprends à être ton propre docteur ! »

La santé, c'est le bonheur, c'est, tout au moins, la sécurité, l'indépendance, la faculté de vivre heureux, de pouvoir, de toutes ses forces, lutter pour l'existence, pour le bien-être.

La santé, c'est un capital qu'il importe de faire fructifier, travailler et de ne pas risquer à tort et à travers, de ne jamais gaspiller follement.

La première base de la santé est le choix d'une nourriture convenable, de celle que, sur leurs prospectus, les chefs d'institutions désignent ainsi : « nourriture saine et fortifiante ».

D'où dérivent tous les maux qui nous étreignent, de quarante à cinquante ans, la gastralgie, la dyspepsie, en général tous les maux d'estomac? D'un régime défectueux, irrégulier, adopté par nous, pendant les plus belles années de notre existence, d'un entraînement déraisonné de nos facultés.

Tel eût dû se contenter d'une nourriture légère, mais, substantielle, prendre ses repas frugalement et à heures dites que les nécessités de ses occupations ont conduit à ingurgiter rapidement, entre deux trains, les menus échauffants et pimentés des buffets et des hôtels.

A quarante-cinq ans, celui-là se retire des affaires, avec fortune faite; mais il est réduit à transformer en honoraires de médecins, en versements aux pharmaciens les quatre cinquièmes de ses revenus péniblement amassés.

Gare à ceux que des banquets officiels, des repas de corps obligent presque quotidiennement à des excès ana-

logues ! Vins frelatés, liqueurs échauffantes, humées entre deux toasts, viandes asssaisonnées à des sauces lourdes et malsaines; voilà plus qu'il n'en faut pour délabrer horriblement — mortellement — l'estomac le plus herculéen !

N'allez pas en conclure qu'il faille, pour vivre centenaire, devenir végétarien !

Quoi qu'ait dit sur la question l'éminent Sarcey qui, soudain, s'est réveillé apôtre de cette secte, il convient, dans les villes tout au moins, de ne pas abuser des légumes; mangeons-en moyennement, comme des purgatifs légers et périodiques, comme de palliatifs à un régime toujours quelque peu échauffant, en raison des conditions ordinaires de notre vie.

En revanche, mangeons de la viande modérément aussi. La viande, consommée uniquement et en trop grande quantité, charge trop considérablement le sang, dont la circulation devient pénible et douloureuse et prédispose à mille maladies, anodines d'abord, mais promptes à se changer en affections plus graves.

Le pain, base de toute alimentation, ne devra être consommé ni trop chaud, ni trop frais, ni trop rassis non plus, bien que, de façon générale, le pain un peu rassis ait moins d'inconvénients que le pain trop tendre, trop spongieux.

Les estomacs délicats devront éviter la mie, surtout la mie de pain tendre; les personnes qui ont tendance à l'obésité ne mangeront que de la croûte et n'abuseront ni de la soupe au pain, ni des potages aux pâtes.

La soupe d'herbages, la soupe au potiron se recommandent aux estomacs fatigués et difficiles, aux personnes nerveuses ou constipées.

Pas trop de bouillie pour les enfants en bas âge, en dépit de la vieille ballade :

Hé! maman, là-haut!
Vite la bouillie
Pour l'enfant qui crie !

Laissez crier l'enfant et habituez-le progressivement à la panade, très légère, à la fleur de riz, à la semoule, etc.

VIANDE DE BOUCHERIE

ANIMAUX	ÉPOQUES où la viande est de meilleure qualité.	ÉPOQUES de son infériorité.
Bœuf.	Octobre à mai.	Mai à septembre.
Veau	Mars à juillet.	Juillet à février.
Mouton	Décembre à juin.	Juin à novembre.
Agneau de lait	Mars à juin.	Juin à février.
Agneau engraissé. . . .	Décembre à avril.	Avril à novembre.
Porc frais.	Novembre à mars.	Mars à octobre.
Chevreau.	Mars à mai.	Juin à février.

Quoique la viande de boucherie ne soit jamais hors de saison, il y a cependant une époque où elle est d'un meilleur goût et plus saine. Le bœuf, le mouton, l'agneau engraissé et le porc frais sont préférables depuis le 1er décembre jusqu'à la fin de février qu'en toute autre saison.

VOLAILLE

ANIMAUX	SAISONS	ÉPOQUES où elle est à meilleur marché
Poulets de grains. . . .	Septembre à mai.	Décembre.
Poulets à la Reine. . . .	Avril à septembre.	Août.
Poulets gras	Octobre à mars.	Novembre et décembre.
Poulardes aux œufs. . .	Février à juin.	
Poulardes et chapons . .	Toute l'année.	Novembre et décembre.
Canetons de Rouen . . .	Avril à septembre.	Août et septembre.
Canards	Juillet à février.	Novembre et décembre.
Oies	Septembre à février.	Novembre.
Dindonneaux	Mai à septembre.	*Idem.*
Dindons	Octobre à février.	Décembre et janvier.
Coqs vierges	Juillet à janvier.	Novembre.

Généralement, la volaille est plus chère depuis le commencement de mars jusqu'à la fin de juillet; elle est à meilleur marché depuis septembre jusqu'au milieu de février, parce que le temps commence à devenir plus frais, et que la volaille se conserve plus longtemps; ce qui permet aux fermiers et aux marchands de volaille des provinces les plus éloignées d'en envoyer aux marchés de la capitale.

GIBIER

ANIMAUX	SAISONS	EPOQUES où ils sont à meilleur marché.
Canards sauvages. . . .	Septembre à janvier.	Novembre.
Macreuses	Octobre à mars.	Décembre.
Sarcelles	Octobre à février.	*Idem.*
Pluviers	Septembre à mars.	Octobre et janvier.
Perdrix.	*Idem.*	Novembre.
Perdreaux	Juillet à janvier.	Octobre.
Faisans.	Octobre à mars.	Décembre.
Faisandeaux	Juin à octobre.	
Bécasses	Novembre à mars.	Décembre.
Bécassines	Octobre à mars.	Novembre.
Coqs de bruyère.	Août à février.	
Gélinottes	Septembre à mars.	
Grives	Septembre à février.	Octobre et novembre.
Mauviettes	Octobre à mars.	*Idem.*
Becfigues.	Septembre à décembre.	Octobre.
Ortolans	Juillet à novembre.	
Cailles et cailleteaux . .	Juin à novembre.	Septembre.
Halbrans et tourtereaux.	Juillet à octobre.	Août et septembre.
Pigeons de volière. . . .	Toute l'année.	Août à octobre.
Pigeons ramiers.	Mars à septembre.	Juillet et août.
Ramereaux	Janvier à avril.	Août.
Poules d'eau	Janvier à avril.	
Lapins domestiques. . .	Toute l'année.	
Lapins de garenne. . . .	Février à juin.	Octobre et novembre.
Lapereaux de garenne. .	Septembre à février.	*Idem.*
Lièvres.	Toute l'année.	
Levrauts	Avril à septembre.	
Chevreuils	Octobre à mars.	
Paons	Juin à décembre.	Octobre.
Sangliers.	Octobre à février.	Décembre.
Cochons de lait	Toute l'année.	
Marcassins	Mai à septembre.	
Cailles vertes, avant la ponte	Avril à août.	

POISSON

POISSONS de mer et de rivière.	SAISONS	ÉPOQUES où le poisson est d'un goût plus délicat.
Turbot	Toute l'année.	Février à mai.
Barbue	*Idem.*	*Idem.*
Cabillaud ou morue fraîche	*Idem.*	Septembre et novembre.
Stock-fisch ou morue sèche	*Idem.*	Octobre et décembre.
Sole	*Idem.*	Mars à juillet.
Carrelet	*Idem.*	Juin et octobre.
Egrefin	Octobre à février.	Octobre et novembre.
Merlan	Avril à février.	Octobre et décembre.
Surmulet	Mars à septembre.	Juillet et août.
Vive	Mai à octobre.	Juin et juillet.
Maquereau	Avril à novembre.	Juin, juillet et octobre.
Daurade	Juillet à octobre.	Septembre.
Rouget	Avril à septembre.	Juin et juillet.
Limande	Toute l'année.	Mars.
Raie bouchée	*Idem.*	Toute l'année.
Raie blanche	*Idem.*	*Idem.*
Hareng	Octobre à décembre.	
Sardine	Juin à octobre.	
Anchois	Avril à août.	
Thon frais	Mai à septembre.	Juin.
Esturgeon	Mai à novembre.	
Saumon	Toute l'année.	Janvier et avril.
Truite saumonée	Mars à septembre.	Mai et juin.
Alose	*Idem.*	Juillet et août.
Brochet	Juillet à mars.	Janvier et septembre.
Perche	Juin à mars.	Août et novembre.
Truite	Mars à septembre.	Juin.
Lamproie	Février à mai.	Juillet, septembre et fév
Carpe	Toute l'année.	Avril et octobre.
Tanche	Avril à octobre.	Août et septembre.
Brême	Juin à octobre.	Août et septembre.
Eperlans	Novembre à mai.	Avril et novembre.
Goujons	Toute l'année.	Juin et septembre.
Anguille	*Idem.*	Juillet et novembre.
Grenouilles	Mars à novembre.	Avril, septembre et oct
Homard et langouste	Toute l'année.	Avril.
Ecrevisses	Mars à octobre.	Mai et septembre.
Tortue	Mars à septembre.	Mai.

La saison du poisson de mer varie, le temps du frai étant gouverné par la température des saisons.

Chaque poisson ne fraye pas en même temps que les

autres, comme le turbot. Il y en a qui frayent plus tôt ou plus tard : de sorte qu'on peut trouver un turbot de meilleur goût dans toute autre saison que dans celle qui lui est propre, et qu'on trouve marquée sur la table ci-dessus. Il en est de même pour tous les poissons de mer et d'eau douce.

Il n'y a pas un comestible dont le prix soit incertain comme celui du poisson, attendu que le temps et le vent ne sont pas toujours favorables à toutes les pêches. Souvent les pêcheurs, tout en ayant fait une heureuse pêche, sont forcés d'attendre un bon vent pour pouvoir entrer dans le port, et six à huit heures suffisent pour faire hausser le prix dans les marchés de villes qui sont éloignées de la mer.

LÉGUMES

NOMS DES VÉGÉTAUX	SAISONS	VÉGÉTAUX Venus en serres hors de saison ou apportés du Midi	ÉPOQUES où ils sont à meilleur marché
Ail	Juillet à sept.		Août et sept.
Artichauts	Juillet à octobre.	Décembre et fév.	Septembre.
Artichauts de Barbarie.	Septembre à juin.		
Asperges	Avril à sept.	Déc., janv. et fév.	Juin et juillet.
Aubergines	Juillet à nov.	Mai.	Septembre.
Basilic	Mai à septembre.		Juillet et août.
Betteraves	Toute l'année.		Déc. et janvier.
Cardons	Novembre à mars		Décembre.
Carottes	Mai à octobre.		Août.
Céleri	Toute l'année.		Novembre.
Cerfeuil	*Idem.*		Mai.
Champignons comestibles de couche . .	*Idem.*		Mai et juin.
Chicorée	*Idem.*		Septembre et oct.
Chicorée sauvage ou barbe de capucin . .	Novembre à mars		Novembre et déc.
Chicorée sauvage verte	Toute l'année.		Mai et juin.
Choucroute	Septembre à nov.		Septembre et oct.
Choux blancs pommés.	Mai à mars.		Août, sept. et oct.
Choux brocolis	Octobre à avril.		Février et mars.
Choux de bruxelles . .	Octobre à mars.	Août et sept.	Décembre.
Choux-fleurs	Juin à octobre.	Déc. jusqu'à mars	Juillet et août.
Choux-fleurs à confire au vinaigre.	Juillet à août.		Vers la fin de juillet.
Choux rouges pommés.	Juillet à mars.		Août et sept.

NOMS DES VÉGÉTAUX	SAISONS	VÉGÉTAUX Venus en serres hors de saison ou apportés du Midi	ÉPOQUES où ils sont à meilleur marché
Choux rouges pour con-			Août.
fire au vinaigre. . .	Août à sept.	Avril et mars.	Août et sept.
Concombres.	Juillet à nov.		
Cornichons pour con-			Vers la fin de
fire.	Mi-juillet jusqu'à		juillet.
	août.		Mai et juin.
Cresson.	Toute l'année.		Août.
Echalotes pour gardes.	Août et sept.		Novembre.
Epinards d'hiver . . .	Octobre à février.		Juin et juillet.
Epinards de printemps.	Mars à sept.		Septembre.
Escarole	Juin à février.		Juillet et août.
Estragon	Mai à sept.		Août.
Fèves de marais. . . .	Juin à sept.		Septembre.
Haricots écossés. . . .	Août à octobre.	Mars et avril.	Août.
Haricots verts.	Juin à octobre.	Janvier et fév.	Juillet et août.
Laitue	Avril à octobre.		Décembre.
Laitue d'hiver.	Novembre à mars		Juillet et août.
Laitue pommée. . . .	Mai à septembre.		Juin.
Mâches.	Toute l'année.		
Morilles	Avril à mai.		
Mousserons.	*Idem.*		Juin et juillet.
Navets	Mai à octobre.		Juillet.
Oignons pour confire .	Juillet à août.		Octobre et nov.
Oignons pour gardes .	Septembre à nov.		Juin et juillet.
Oseille	Toute l'année.		Juillet.
Panais	Mai à septembre.		Avril et mai.
Persil.	Toute l'année.	Janvier et mai.	Août.
Petits pois verts. . . .	Juin à septembre		Juin.
Pissenlits.	Mai à juillet.		Août.
Poirée	Toute l'année.		
Pommes de terre . . .	Mai jusqu'aux	Mars.	Juin et juillet.
	nouvelles.		
Radis noir	Août à mars.		Septembre.
Raifort.	Octob. jusqu'au		
	nouveau.		Novembre.
Raves et radis	Avril à octobre.	Janvier jusqu'à	Juin et juillet.
		mars.	
Romaine	*Idem.*	Février et mars.	*Idem.*
Salsifis	Juillet à mars.		Août et sept.
Sariette.	Juin à septembre		Juillet et août.
Séakale zée-kole ou			
chou de mer	Avril à juillet.		Mai.
Scorsonère	Juillet à sept.		Août.
Tomates	*Idem.*	Mai.	*Idem.*
Topinanbours.	Mars jusqu'aux		
	nouveaux.		Juin et juillet.
Truffes de Périgord . .	Novembre à fév.		Décembre.

TABLE DES SAISONS

OU L'ON DOIT SE PROCURER LES FRUITS, LES FLEURS ET LES RACINES.

Pour faire des confitures, des gelées, des pâtes, des marmelades, des liqueurs, des eaux odoriférantes, des sirops et des conserves pour toute l'année.

NOMS DES FRUITS ET DES FLEURS	EPOQUES
Racine de guimauve	Vers la fin de mars.
Racine d'iris	*Idem.*
Violettes cultivées	Depuis le 1er avril jusqu'à la fin.
Absinthe majeure et mineure	Depuis le 1er mai jusqu'à la fin.
Amandes vertes.	Depuis le 15 mai jusqu'à la fin.
Abricots verts	*Idem.*
Roses pâles.	Depuis le 1er juin jusqu'au 15.
Angélique	Depuis le 1er juin jusqu'à la fin.
Roses muscades	A la fin de juin.
Fleurs d'oranges	*Idem.*
Noix vertes.	Depuis le 1er juillet jusqu'au 15.
Cerises.	*Idem.*
Groseilles.	*Idem.*
Cassis	*Idem.*
Cerises noires	Fin de juillet.
Mûres	*Idem.*
Abricots-pêches de plein vent	A la fin de juillet.
Prunes de reine-claude.	Depuis le 15 août jusqu'à la fin.
Prunes de perdrigon.	*Idem.*
Prunes de mirabelle.	*Idem.*
Poires de rousselet d'été.	*Idem.*
Poires de blanquette	*Idem.*
Figues	Fin d'août.
Verjus	Depuis le 1er septembre jusqu'au 15.
Pêches grosse-mignonne.	*Idem.*
Capillaire.	*Idem.*
Epine-vinette.	Depuis le 15 septembre jusqu'à la fin.
Poires de bergamote	Depuis le 1er octobre jusqu'au 15.
Coings	*Idem.*
Rousselet d'automne	Depuis le 1er octobre jusqu'à la fin.
Pommes de reinette.	Depuis le 15 octobre jusqu'à la fin.
Grenades.	*Idem.*
Oranges de Chine	Depuis le 1er novembre jusqu'à la fin.
Cadrats.	Depuis le 1er décembre jusqu'à la fin.
Citrons.	*Idem.*
Oranges	*Idem.*

POUR DÉCOUPER

Bœuf bouilli. — Avant de mettre le couteau dans la viande, cherchez-en d'abord le sens, ou le fil ; puis enlevez soigneusement les os et débitez en tranches, dans le sens du fil.

Au cas où un os à moelle accompagne le bœuf, faites choir la moelle sur une assiette chaude et faites circuler rapidement.

Rosbif, aloyau. — Séparez la bavette et laissez-la de côté. Enlevez le filet et le découpez par tranches égales en épaisseur à votre petit doigt, disposez les tranches en cercle autour de l'assiette.

Veau rôti. — Séparez tout d'abord le rognon, débitez-le par tranches très minces ; détachez le morceau de chair qui se trouve au-dessus ; débitez-le par tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Tête de veau — Débitez en morceaux carrés les joues, les tempes, les oreilles. Arrosez chaque morceau, en servant, d'un peu de cervelle frite à la cuillère.

Gigot. — Deux écoles sont en présence : l'*Ecole anglaise* qui prescrit de découper verticalement par rapport au manche ; l'*Ecole française* qui procède par tranches horizontales.

Il est essentiel de tenir en main un couteau long et bien aiguisé et de tailler les tranches fort minces.

On commence par enlever la queue, qui est un obstacle à l'opération.

Cochon de lait. — Difficultueux comme découpage. A moins d'être très expert, il est préférable de ne le faire servir que tout découpé.

Il importe de détacher d'abord la tête. Pour cela, pratiquer une profonde incision circulaire, à la hauteur de l'épaule ; puis détacher les épaules et les cuisses que l'on débite en morceaux de cinq centimètres de largeur environ.

Détacher ensuite la peau demeurée sur le corps en frôlant l'os, de très près, de façon à laisser le plus de chair possible adhérer à la peau.

Débitez cette peau en portions carrées autant que faire se peut.

Séparez ensuite les côtes de part et d'autre de la colonne vertébrale, tranchez-la de deux en deux vertèbres.

Enfin, enlevez les oreilles et divisez la tête en deux parties égales.

Volailles. — Il est deux cas de découpage des volailles. *Avant la cuisson*, pour les assaisonner par morceaux.

On sépare d'abord une cuisse et on la coupe en deux, à hauteur du joint, puis on détache la patte. On détache une aile, on la divise en deux parties et on sépare l'aileron.

De même pour l'autre aile et l'autre cuisse. Du cou l'on fait deux tronçons. On détache les reins de l'estomac et on divise l'estomac en deux ou trois morceaux, suivant son volume.

Le morceau auquel tient le croupion peut être aussi fendu en deux.

Après cuisson, volaille servie sur table :

Alléger d'abord la pièce, c'est-à-dire la débarrasser de la tête, puis du cou que l'on fait circuler pour les amateurs.

Soulever une cuisse, à l'aide de la fourchette, bien engagée à fond dedans et la dégager tout autour par une incision avec la pointe du couteau, la renverser et la détacher ainsi, en tirant en arrière ; la couper en deux, si elle est forte.

On détache l'aile par le même procédé et on la débite en deux ou en trois, selon la dimension de la volaille.

Le corps ainsi allégé, on sépare la carcasse en deux, en fendant le dos d'un coup sec et renversant l'une des moitiés sur l'autre.

Dindes, dindons. — Se découpent comme le poulet, quand ils sont jeunets.

Plus gros, ils se prêtent à la manière dite « Bonnet d'évêque », qui réclame une certaine sûreté de main.

Il s'agit de détacher d'une seule pièce les cuisses et les reins. Pour détacher les cuisses, empoigner d'une main l'extrémité des pattes et renverser les cuisses vers les épaules, cependant que, de l'autre main, on pratique à la base l'incision nécessaire.

De l'autre partie, demeurée à plat, on détache les ailes et les blancs, débités en plus ou moins de morceaux.

Canard. — Pour le découper, on commence par une cuisse, dans laquelle on pique une fourchette bien à fond, tandis qu'avec la pointe du couteau on pratique une profonde incision circulaire, on ramasse ensuite la cuisse en arrière et on la détache, en fendant le joint, á l'aide du couteau.

On procède de même pour l'aile ; en tranchant successivement les quelques filaments qui rendraient la séparation difficile.

L'aile sera ensuite débitée en languettes dites communément « aiguillettes ».

Oie. — Se choisit, se cuit, se découpe comme le canard. A ceux qui aiment l'oie très tendre, je conseillerai pourtant de la laisser cuire un peu plus d'une heure ; elle est alors beaucoup plus aisée à débiter et à servir.

Pigeons. — Le plus pratique est de diviser chaque pigeon en quatre parties égales, ce qui est aisé, quand il est cuit suffisamment et quand le couteau a été très bien repassé.

Au besoin, le pigeon se détaillera, tel un poulet ; mais c'est un jeu d'amateur, un découpage miniature.

Pintade. — Assimilable en tout aux précédents. N'est bien comestible que très jeune.

Lapin rôti. — Pratiquer d'abord une assez profonde incision sur toute la longueur du dos en suivant l'épine dorsale ; puis soulever les chairs et les débiter en languettes ; détacher des bandes de chair le long des cuisses, enlevez les cuisses et les disjoindre.

Faites faire demi-tour au lapin et répéter sur le ventre ce qui a été effectué sur le dos.

Homard et langouste cuits. — Les pattes seront tout d'abord détachées et cassées, hors de la table, au marteau ou à la pince, mais délicatement sans que la chair soit endommagée.

La queue sera séparée du corps.

On procède alors à l'ouverture du corps d'où l'on retire la partie jaune et les œufs, pour les placer sur une assiette ; ils sont susceptibles de servir de base à une sauce appréciée des gourmets.

Fendez en dessous la membrane qui termine la queue,

par cette fente introduisez une fourchette et appuyez pour expulser la chair.

Débitez-la par rouelles et disposez ces rouelles autour d'une assiette.

Au centre, mettez la chair des pattes et des organes de la respiration dont vous aurez distrait la partie non comestible, appelée « fièvre ».

Pour découper le poisson. — Le turbot et la barbue se servent ainsi :

Avec la truelle vous tirez une ligne sur le milieu du poisson ; dans le cas où vous auriez affaireà une très grosse pièce, vous pourriez en tirer deux ; divisez ensuite en lignes transversales allant jusqu'aux barbes et levez les morceaux coupés ainsi ; on commence par le ventre, ensuite, on enlève l'arête et on sert le dos de la même façon.

La sole se sert de même, seulement, on ne forme que deux filets.

Les poissons ronds se servent de la manière suivante :

Vous tirez une ligne de la tête à la queue et vous divisez chaque côté en morceaux égaux, plus ou moins gros.

CAVES ET FUTS

Les anciens conservaient leurs vins dans des greniers. Nous avons, nous, adopté les caves, peut-être par esprit de contradiction, me direz-vous ? Non pas, mais tout simplement parce que les exigences de l'architecture moderne en ont ordonné ainsi.

Contrairement à celle des chambres à coucher, l'exposition la meilleure est le nord. La température y règne, moyenne, ni trop chaude, ni trop froide, quelle que soit la saison.

Eviter de tenir dans la cave aux vins des fromages, ni des denrées quelconques de nature à fermenter ; ce serait là pour le vin un pernicieux voisinage.

Se méfier des chantiers en fer ou en bois qui maintiennent le fût dans une position inclinée, favorable au soutirage, peut-être, mais nuisible au liquide dont elle pousse la lie vers la cannelle. Le fût doit être rigoureusement horizontal.

Les vins en cercle devront être inspectés quotidiennement.

A la moindre trace de fermentation, ayant provoqué

l'éclatement d'une partie quelconque du tonneau, renforcer les cercles au moyen d'une vigoureuse corde, plusieurs fois enroulée à ses deux extrémités et serrée ferme.

S'il arrive qu'une douve ait éclaté, boucher les fissures avec du suif et même avec une pâte faite de craie en poudre, bien mélangée avec un corps très gras.

Le collage est le « vaccin » du vin; il le garantit de la détérioration.

Facile à pratiquer. Tirer un demi-litre environ du vin qu'on veut coller; battre dedans les blancs de quatre œufs en un mélange qui mousse; tirer ensuite trois litres de ce vin environ, pour faire un vide dans la pièce; verser dans le tonneau par la bonde ce mélange, dit « colle », remuer vivement le tout, par la bonde, à l'aide d'un bâton de bois fendu en deux ou d'un balai de chiendent, sans pousser cependant jusqu'au fond de la pièce: replacer la bonde, en l'entourant d'un linge, afin d'assurer la clôture hermétique. Laisser reposer, au moins une semaine.

La colle doit se fabriquer et se doser à raison d'un œuf par 60 litres environ; ajouter au mélange quelques coquilles pilées est d'un heureux effet.

Se garder de coller à certaines époques et, notamment, pendant que la vigne fleurit ou pendant que se colorent les grappes.

La bonne conservation des fûts veut qu'aussitôt que vidés, on les lave à l'eau fraîche, puis à l'eau salée, dans laquelle on a fait dissoudre une livre de sel par deux litres d'eau. Cette seconde eau sera aussi chaude que possible.

Au moment de la mise en bouteilles, le vin doit être l'objet de certaines précautions. Si le temps est ou trop chaud, ou trop humide, différer l'opération jusqu'à ce qu'il soit devenu beau et très sec.

Eviter aussi le moment où la vigne est en travail; le vin serait alors plus que jamais susceptible de fermenter.

Pour mettre la pièce en perce, la trouer avec un vilebrequin, de diamètre égal à celui du robinet; enfoncer celui-ci, aussitôt le trou effectué, d'un seul coup, de façon à ne pas secouer le tonneau, ce qui mettrait la lie en mouvement.

Le robinet posé, laisser le vin reposer une demi-journée environ.

Egoutter avec soin les bouteilles, préalablement rincées et passées à la chaîne; en les remplissant, laisser entre le bouchon et le liquide un intervalle de 5 à 6 centimètres.

N'employer que des bouchons neufs et les faire tremper, non pas dès la veille, mais les humecter dans du vin —

non dans de l'eau — au moment même de s'en servir.

Pour rendre les bouchons plus étanches, tremper le goulot de la bouteille, une fois bouchée, dans du goudron liquide et chaud ou dans de la cire fondue.

Nos pères plaçaient les bouteilles en rangées horizontales superposées et séparées les unes des autres par un double système de lattes de bois blanc; mais, l'usage des porte-bouteilles en métal a prévalu et est évidemment préférable aux anciens errements.

Si les vins viennent à déposer, il faut ne les verser qu'avec un soin extrême, après les avoir débouchés très lentement, afin de ne pas en troubler davantage la clarté.

Une fois débouchés, n'en user sur table que reposant sur le panier à vin, muni de roulettes ou quelque système équivalent.

On peut, au besoin, si le vin s'est troublé, tandis qu'on le remontait de la cave, le ramener au clair en le transvasant très lentement et s'arrêtant, dès que la lie apparaît prête à couler.

Au début d'un repas, c'est d'habitude le vin rouge qui prévaut, vin de Bourgogne et plus spécialement Mâcon; on boit aussi les crûs orléanais Saint-Denis, Saint-Ay, Beaugency, en premier service.

Il s'agit de les classer, de service en service, suivant un léger *crescendo*.

Deuxième service donc :

Saint-Emilion, Pomard, Chambertin, Côte-Rôtie, Saint-Tavel, etc.

Le poisson, les entrées seront arrosés de Grave et autres vins secs.

Paraîtront encore : Bordeaux, Sauterne, Barsac; Bourgogne, Meursault; vins du Rhône, Saint-Péray, Ermitage.

Entre temps le champagne coulera, mais du rôti au fromage seulement.

Au dessert : Lunel, Rivesaltes, Grenache, Frontignan, Xérès, Malaga, etc.

Le bordeaux sera servi tiède, quelque peu échaudé, juste assez pour que la cire de la bouteille devienne malléable : c'est le juste degré.

Le bourgogne se boit frais, mais non glacé.

Le champagne se sert frappé.

Guerre à un préjugé, pour finir :

Les vins trop vieux ne sont pas bons.

Il faut préférer à tous, ceux qui ont atteint de sept à huit ans de bouteille.

MOTS CULINAIRES

Abaisse. — Pâte aplatie par le rouleau de bois.

Amalgame. — Mélange absolu de plusieurs éléments.

Ambigu. — Repas rapide, composé indifféremment de mets chauds et froids.

Assiette. — Se dit des « hors d'œuvre » dont la quantité minime peut être servie sur une assiette ordinaire. Se dit aussi de certains desserts : assiette de fruits, assiette de biscuits, etc.

Bain-marie (ou bain-maris). — S'applique aux substances que l'on ne fait cuire ou mijoter qu'en second feu, c'est-à-dire dans un récipient placé au centre d'un vase d'eau bouillante.

Barder. — Garnir (une volaille) de bardes en bandes de lard fixées par des fils.

Blanchir. — Débarrasser de son âcreté naturelle telle substance, en la mettant dans l'eau bouillante, généralement avec du sel.

Bouquet, bouquet garni. — Petite botte de persil, ciboule, thym, laurier, gousse d'ail au besoin, qu'on laisse cuire avec sauce ou ragoût, mais qu'on aura le soin de retirer avant de servir sur table.

Braiser. — Laisser cuire lentement sur feu doux et régulier, en une casserole ou cocotte, hermétiquement close.

Brider. — Retenir les membres d'une volaille (poulet ou pigeon) au moyen de brides de fil ou ficelle.

Brochettes. — Petites lamelles de 15 à 25 centimètres de longueur, pourvues d'un anneau à leur plus grosse extrémité, on y enfile de petits poissons (brochettes d'éperlans), des rognons fins (rognon-brochette), etc.

Caramel. — Sucre pulvérisé qu'on a laissé fondre douce-

ment ; sert à la coloration des sauces, compotes, etc. S'emploie, au besoin, faute d'oignons brûlés.

Ciselage. — Opération qui consiste à pratiquer de légères fissures obliques sur la peau du poisson que l'on va mettre au feu. Le ciselage facilite la bonne cuisson.

Concasser. — Casser en gros morceaux dans un mortier ou sur une planche à hacher.

Cuiller de cuisine. — Doit toujours être en bois ; le bois n'étant pas, comme le fer ou l'étain, attaquable par certains acides.

Cuisson. — Résidu d'une cuisson opérée dans l'eau, le vin, le jus, etc.

Décanter. — Tirer à clair un liquide dont on a laissé déposer la lie.

Décoction.—Faire bouillir jusqu'à extraction d'une substance quelconque de la matière qu'on a placée sur le feu (décoction de bois de Panama).

Dégorger.— Mettre une viande dans l'eau froide pendant un temps donné, afin de la nettoyer du sang, des caillots qu'elle contient.

Dormant. — Ce que l'on nomme aujourd'hui un « surtout ». Pièce de métal, de porcelaine ou de fleurs qui décore le centre d'une table.

Dresser. — Disposer ingénieusement et symétriquement les divers éléments d'un plat, avant de le servir.

Échauder. — Passer à l'eau presque bouillante une pièce de volaille ou de gibier, dont le poil ou la plume se détachera ensuite plus aisément.

Émincer. — Débiter en tranches très minces.

Émonder. — Passer à l'eau bouillante (échauder) des amandes, par exemple, pour les débarrasser de leur peau.

Entrées. — Plats de viande, volaille, poisson, gibier.

Entremets. — Rôti ; entremets sucrés : riz, crème renversée, etc.

Escalopes. — Mignonnes tranches arrondies.

Etamine. — Morceau d'étoffe de laine, à travers lequel on passe les coulis et les sauces.

Étouffer. — Faire cuire dans un récipient parfaitement fermé, sans évaporation possible. Pommes de terre cuites à l'étuvée, ainsi que dans une étuve.

Étuver. — Même sens.

Filet. — Le morceau le plus friable d'une pièce comestible. Dans le veau, dans le bœuf, le filet se rattache à l'aloyau ; de même aussi dans le mouton et le gibier à poil ; dans la volaille, c'est la partie la plus blanche, la plus voisine de l'estomac ; dans le poisson, c'est la partie la plus centrale, exempte d'arêtes et de peau.

Flamber. — Brûler le duvet d'une volaille ou d'un gibier à plumes au-dessus de la flamme vive d'un morceau de journal, d'un feu de charbon ou d'une lampe à alcool. L'alcool est préférable, ne dégageant nulle fumée.

Foncer. — Garnir le fond d'une casserole de tranches de veau ou de jambon ou de toute autre viande ou venaison.

Fontaine. — Evasement que l'on pratique avec le doigt au milieu d'un tas de farine prête à être délayée avec le liquide même que l'on verse dans la fontaine.

Frémir. — État de l'eau ou d'un liquide quelconque placé sur un feu vif quelques minutes avant l'ébullition.

Glacer. — Recouvrir ou les viandes ou les volailles préparées d'un revêtement brillant, en glace et formé par une sauce réduite à une épaisseur assez grande. On glace au pinceau, généralement.

En argot de pâtissier, glacer consiste à recouvrir les pièces d'une neige de sucre, puis à les replacer au feu du four, afin que la glace prenne corps.

On use, à cet effet, d'une boite en fer-blanc, percée

d'une infinité de trous, comme celle dont se servent les marchands de gaufres, et appelée une glaçoire.

Hors-d'œuvre. — Morceaux de charcuterie fine, de langue fourrée, de jambon cru, anchois, beurre, radis, sardines, etc., placés sur des hors-d'œuvriers ou petits plats affectant des formes spéciales : bateaux, feuilles de vigne ou de chou.

Limoner. — Détacher avec un couteau le limon, les écailles qui adhèrent à certains poissons ; on les a échaudés préalablement dans de l'eau presque bouillante contenue en un vaste récipient convenable.

Lit. — Ensemble de tranches découpées fort minces et superposées, entre lesquelles on intercale ou d'autres tranches ou des condiments de même surface.

Macération. — Infusion à froid d'une substance dans tel liquide, afin de faciliter l'extraction des principes qu'elle contient.

Marinade. — Préparation que l'on fait subir à certaines viandes crues, telles le lièvre ou le filet de bœuf, pour les rendre plus savoureuses au goût. A chaque viande une marinade spéciale est nécessaire.

Si les pièces ne doivent séjourner que peu d'heures dans la marinade, il est opportun de les mortifier avec une palette de bois ou le plat d'un hachoir.

Marquer. — Placer et disposer dans la cocotte ou la casserole les choses qui doivent y cuire.

Masquer. — Garnir un mets, qu'on vient de dresser, d'un coulis ou sauce ayant quelque consistance, saupoudrer de sucre.

Mijoter. — Faire cuire très doucement et à très petit feu.

Miroton. — Plat composé de tranches de bœuf précédemment cuites et assaisonnées de tranches d'oignons émincées et accommodées en ragoût.

Mitonner. — Laisser tremper et bouillir longtemps sur feu très doux.

Mouiller. — Arroser d'eau, de bouillon, de sauce, etc., au cours de la cuisson.

Paner. — Semer de la mie de pain très menue sur des viandes que l'on va mettre cuire (côtelettes panées).

Panure. — Mélange de farine et de mie de pain que l'on enveloppe et tord dans un linge et passe ensuite à la passoire.

Parer. — Détacher d'une pièce de viande tout le superflu : graisse, peau, nerf.

Pièce montée. — Pyramide en pâtisserie, formant bout de table ou milieu. Se compose généralement de nougat et de quartiers d'oranges glacées appelées croquenbouches.

Piquer. — Enfiler des lardons dans une pièce de viande, au moyen d'une aiguille de forme spéciale dite « lardoire ». Etant donné que le lardon a 3 centimètres de long, il devra ressortir à raison de 1 centimètre de chaque boutonnière par laquelle il aura pénétré dans la chair.

Plafond. — Plaque de métal, de dimension variable, sur laquelle on place une pièce de pâtisserie avant de l'enfourner.

Pocher. — Se dit de l'œuf que l'on « poche » en le cassant dans de l'eau ou du bouillon.

Livre. — Terme fréquemment employé dans les dosages culinaires. La livre ou demi-kilogramme équivaut, on le sait, à 500 grammes, le quart et le quarteron, à 125 gr. ; l'once est de 30 grammes.

Puits. — Espace demeuré vide au centre de morceaux disposés circulairement.

Le verre, dont on se sert également pour doser, est censé contenir 2 décilitres.

Le boisseau équivaut à 10 litres.

Refaire. — Replacer sur le feu une pièce de gibier, de volaille, en ayant soin de retourner jusqu'à ce que la chair gonfle.

Espace vide ménagé au centre d'un moule à pâtisserie.

Sauter. — Cuire rapidement, en retournant de temps à autre, dans la poêle, ainsi qu'une crêpe, quand la pièce a été assaisonnée, il suffit d'y toucher avec une fourchette pour l'empêcher d'attacher.

Tamis. — Passoire de crin, à l'usage du bouillon, des sauces, des confitures.

Timbale. — Moule en cuivre, ayant la forme d'une timbale, usité pour le macaroni, le pâté, la charlotte.

Tourner. — Tourner un coulis, une sauce; la mélanger par un mouvement circulaire, lent et régulier, de gauche à droite, pour l'empêcher de déposer et de s'attacher au fond.

Travaillée (Sauce). — Réduite à la quantité, au volume désiré.

Trousser. — Ficeler une volaille (ailes et cuisses) en forme d'ovale, afin de l'embrocher plus commodément.

Zeste. — Epiderme de la peau de l'orange ou du citron, enlevée délicatement avec une lame bien tranchante.

LE MATÉRIEL D'UNE CUISINE, SON ENTRETIEN

Le matériel d'une cuisine se compose de plus ou moins d'objets qui doivent être tenus en parfait état de propreté et avoir chacun sa place attitrée, de manière à ne pas nécessiter de recherches, comme il arrive à certaine ménagère d'en faire; ayant l'air, pour retrouver une aiguille à larder, d'opérer des fouilles dans Pompéi.

Voici une liste, *grosso modo*, des principaux objets, le strict nécessaire.

D'abord, en premier lieu, le plus utile de tous, une balance et ses poids.

Si on ne fait pas les rôtis au four, une rotissoire et sa coquille.

Un seau à charbon avec sa pelle.

Un tamis à larges mailles.
Un tamis plus fin.
Deux passoires, une à gros trous, l'autre, à petits trous.
Un râtelier pour faire égoutter la vaisselle.
Une table de bois blanc.
Deux chaises, *idem*.
Un tire-bouchon.
Un tournebroche.
Pincettes.
Une planche à couteaux.
Fontaine à filtrer.
Un fourneau.
Trois grils, de différentes grandeurs; il doit y en avoir un spécial pour le poisson.
Un balai de crin.
Un plumeau.
Un balai de chiendent.
Un baquet en zinc.
Une bassine et une terrine pour laver la vaisselle.
Deux paires de ciseaux.
Un couperet.
Une fontaine.
Un garde-manger.
Un broc.
Deux brosses en chiendent pour l'évier.
Trois brosses à chaussures.
Un entonnoir.
Une lavette en fil (j'aime mieux toutefois me servir de petits chiffons de toile qu'on fait laver et qu'on change fréquemment, que d'avoir une lavette qu'on use jusqu'au bout et qui conserve un vague relent de graisse.
Un marteau.
Un pilon.
Un mortier.
Un plumeau.
Un hachoir.
Une hachette.
Une marmite en terre.
Une bassine à confitures en cuivre non étamé.
Un bidon à huile.
Deux boites à lait, l'une d'un litre, l'autre d'un demi litre.
Six casseroles de différentes grandeurs, en fer blanc ou en terre.

Deux, au moins, en fonte émaillée.
Deux, au moins, en cuivre.
Deux bouillottes.
Un bidon à huile.
Une boîte à sel.
Une boîte à poivre.
Une boîte à épices.
Un jeu de couvercles d'étain ou de cuivre pour couvrir les casseroles.
Deux lardoires.
Une aiguille à larder.
Un four de campagne long.
Un four de campagne rond.
Quatre couverts d'étain.
Un couteau pointu.
Un couteau à découper.
Deux cuillers de bois.
Une cuiller à pot.
Une cuiller à arroser.
Une écumoire.
Trois poêles, dont l'une doit être réservée pour les omelettes.
Un moule uni pour les crèmes.
Une poissonnière.
Un plat long en fer blanc ou en cuivre étamé.
Un plat rond, idem.
Une râpe.
Un rouleau à pâtisserie.
Un allume-feux.
Un filtre.
Voici une liste d'autres objets utiles, mais, dont à la rigueur on peut se passer.
Différents moules pour gâteaux.
Un vide-pommes.
Une turbotière (qu'on remplace par une bassine au besoin).
Un fouette-œufs.
Une pocheuse.
Une poêle à marrons.
Une boule à riz.
Une chocolatière.
Un moussoir.
Un gaufrier.
Un presse-jus.
Une casserole bain-marie.

Moulin à poivre.
Sorbetière.
Moules à glace.
Houlette.
Taille-légumes.
Casserole sauteuse.
Fouet.
Etc., etc...

Du reste, il se fabrique chaque année de nouveaux ustensiles dont une ménagère sait, si elle a usage, oui ou non ; cela dépend de l'importance du ménage, des réceptions, etc., etc.

Que la cuisine soit grande ou petite, elle doit être parfaitement aérée et claire.

Les portes doivent très bien fermer, afin d'empêcher toute odeur de graillon, de cuisine, de se répandre dans l'appartement.

La propreté doit être excessive, minutieuse, outrée même dans une cuisine.

Du reste, nul n'ignore que les mauvaises odeurs font tourner les sauces, le lait.

Les murailles doivent être essuyés soigneusement toutes les semaines avec un linge humide et, tous les trois mois, il faut faire une lesssive au savon noir.

Si, en rejaillissant, des sauces ont laissé traces indélébiles, on peut les enlever avec de la pierre ponce pulvérisée.

Tous les jours, le carrelage de la cuisine doit être lavé avec de l'eau chaude et du savon noir et frotté vigoureusement avec la brosse de chiendent, partout où il a des taches.

L'évier doit être l'objet de soins tout particuliers, car, rien de plus nauséabond que l'odeur qui s'exhale d'un évier mal tenu.

Vous faites dissoudre un kilogramme de carbonate dans de l'eau bouillante, la jetez doucement dans l'évier et vous versez ensuite de l'eau fraîche avec quelques cuillerées d'ammoniaque.

Vous devez passer le chiffon sur les murs, tous les jours ; ne vous servez jamais de plumeau qui déplace la poussière, tout simplement et met les microbes en mouvement.

Pour nettoyer les vitres, faites dissoudre du blanc d'Espagne dans un peu d'eau ; barbouillez-en les vitres et essuyez avec un linge un peu pelucheux.

Les toiles cirées se nettoient avec de l'eau vinaigrée et,

si elles sont trop abîmées, avec un mélange de lait et de savon noir.

Le fourneau se nettoie avec de l'eau chaude, dans laquelle vous avez fait dissoudre un peu de cristaux; puis, vous étendez de la mine de plomb sur un oignon coupé en deux, vous frottez vigoureusement, vous brossez avec une brosse et vous essuyez avec de vieux chiffons.

Ne nettoyez jamais votre fourneau avec un corps gras: car cela lui communique une mauvaise odeur et la poussière finit par s'incruster sur le fourneau.

Les meubles de cuisine sont généralement en bois blanc; lavez-les tous les mois avec une eau de carbonate de soude tiède; lorsqu'il y a des taches, employez l'eau de javelle, mais ne grattez jamais avec un couteau qui érafle le bois.

Du reste, ne posez jamais directement sur un meuble, une casserole ou un plat sortant du feu, placez un journal dessous.

Le tour des serrures s'encrasse assez facilement, si on ne met pas de plaques de propreté; un lavage d'eau froide avec un peu d'eau-de-vie commune dedans est donc nécessaire tous les mois.

Les paniers, paillassons, chaises en paille, en jonc, se lavent au savon, puis, se rincent à l'eau claire.

Pour bien laver la vaisselle, il faut un certain soin.

Ne laissez pas bouillir trop longtemps l'eau qui doit servir à laver la vaisselle, car elle donnerait un goût fade aux objets.

Pour bien laver la vaisselle, il faut avoir deux terrines; l'une, remplie d'eau presque bouillante dans laquelle on met un peu de carbonate et qui sert à laver *au gros* les plats et assiettes, préalablement débarrassés des os et gros morceaux qui pourraient y être restés; l'autre, remplie d'eau tiède où on lave tous les objets à la main; la vaisselle doit être essuyée immédiatement si on veut éviter un relent peu agréable.

C'est surtout dans les dîners, où on remet immédiatement les assiettes lavées aux convives, qu'on doit avoir ce soin: car rien n'est désagréable comme de sentir une mauvaise odeur en mangeant.

Pour nettoyer le verre qui a contenu de l'huile, prenez du marc de café chaud et humide, mettez-le dans la bouteille, versez un peu d'eau claire, remuez en tous sens, et rincez à l'eau claire.

Lorsqu'on a des ustensiles de cuisine en terre, il est bon

d'y faire bouillir de l'eau deux ou trois fois avant de s'en servir, si on ne veut pas avoir des mets ayant un mauvais goût.

Je donne ces secrets de ménage sans ordre aucun comme ils me reviennent à la mémoire.

Pour éteindre le pétrole, jetez dessus, non de l'eau, mais du lait.

Voici une excellente recette pour nettoyer les vitres :

Ayez de la magnésie calcinée, humectez-la de benzine et servez-vous en comme de blanc d'Espagne.

Les éponges de cuisine (si on en fait usage) s'empuantissent assez facilement.

Pour les nettoyer à fond, mettez-les dans une cuvette et pressez dessus le jus d'un citron, coupez l'écorce en morceaux, mettez-la avec les éponges et jetez sur le tout une grande quantité d'eau bouillante ; laissez les éponges macérer pendant vingt-quatre heures, retirez, pressez et rincez à l'eau fraîche.

Pour enlever les taches d'huile sur le parquet, frottez avec un chiffon trempé dans du pétrole, lavez la place lorsque le pétrole est évaporé, encaustiquez et cirez.

Pour nettoyer le marbre, vous prenez deux parties de pierre ponce et une partie de carbonate de soude, étendez sur le marbre, laissez sécher et lavez ensuite avec de l'eau et du savon noir.

Nettoyage de l'argenterie. — Pour enlever les taches d'œufs sur l'argenterie, on peut les frotter avec de la mie de pain ou des feuilles d'oseille, ou encore, si l'argenterie est très façonnée faites-la bouillir dans de l'eau avec de la cendre fine et rincez ensuite à l'eau fraîche.

Si l'argenterie est enduite de matières très grasses, lavez-la d'abord à l'eau bouillante, puis ensuite à l'eau chaude et au savon noir, rincez à l'eau tiède et essuyez avec un linge fin.

On peut aussi délayer du blanc de Meudon avec de l'eau, mais ce dernier mode a le désavantage d'user l'argenterie ; il faut donc l'éviter, surtout pour les pièces en ruolz.

Voici pourtant le mode pour l'employer :

Délayez du blanc d'Espagne avec de l'eau et, lorsque vous avez une bouillie épaisse trempez une brosse dedans, frottez l'objet, trempez-le à l'eau claire et essuyez avec une peau de chamois.

On peut aussi remettre l'argenterie à neuf en employant le rouge d'Angleterre et en frottant avec une peau.

Nettoyage des couteaux. — Les couteaux ne doivent jamais être lavés qu'à l'eau tiède, l'eau chaude décollerait infailliblement les manches.

On les frotte, *à plat*, sur la planche à terre pourrie.

Ceux qui ont les manches en argent se nettoient comme l'argenterie, ceux qui ont les manches en ivoire se nettoient de la manière suivante : réduisez de la pierre ponce en poudre, délayez avec de l'eau et frottez le manche des couteaux ; puis, mettez vos ivoires au soleil (sous un verre, car les rayons du soleil, perçus directement feraient fendiller), répétez l'opération jusqu'à bon résultat.

Pour les manches en corne et en écaille, frottez-les avec de la terre pourrie, imbibée d'huile et frottez ensuite avec un morceau de flanelle.

Pour nettoyer les carafes, coupez une pomme de terre crue en petits morceaux que vous mettez dans la carafe avec de l'eau ; secouez vivement en tous sens pendant quelques minutes, videz et rincez à l'eau claire.

On peut agir de même avec des coquilles d'œufs.

Pour nettoyer les ustensiles de cuivre, il est différentes manières ; on peut choisir celle qui convient le mieux.

Ayez du sablon que vous humectez de vinaigre et frottez avec un chiffon ou des orties.

On peut aussi mélanger du grès avec le demi-quart de son volume de farine et humecter ce mélange d'eau.

De toute manière, lorsque les ustensiles sont nettoyés, lavez-les à grande eau et faites sécher.

Les chandeliers de cuivre souillés de bougie se nettoient en faisant fondre la stéarine au feu et en frottant ensuite avec une peau.

Pour le cuivre on emploie aussi l'eau de cuivre, puis on frotte avec du tripoli sec placé sur un chiffon.

Voici la recette d'une eau pour remplacer l'eau de cuivre :

Eau..............................	500	grammes.
Acide sulfurique............. . .	60	—
Alun..............................	30	—
Tripoli...........................	100	—

Mélangez bien le tout.

Composition remplaçant l'eau de cuivre :

Délayez dans 500 grammes d'eau 60 grammes de savon noir ; ajoutez-y 100 grammes de terre pourrie porphyrisée, 100 grammes d'essence de térébentine, 60 grammes d'esprit de vin et 30 grammes d'huile blanche.

Mettez dans une bouteille, agitez avant de vous en servir ;

vous frottez l'objet avec un morceau de flanelle mouillé de la composition et vous essuyez ainsi avec un linge sec.

On peut aussi mettre des objets de cuivre de petite dimension dans un mélange d'eau et de crème de tartre ; on les passe ensuite à l'eau fraîche, on les égoutte et on les essuie.

Pour le cuivre verni, on emploie l'eau tiède vinaigrée.

Le cuivre doré recouvre son lustre dans de l'eau de savon chaude.

Les ustensiles en fer se nettoient avec du grès et de l'eau, en frottant avec un bouchon de foin.

Ceux en fer-blanc se font bouillir dans de l'eau, avec beaucoup de cendre ; on les frotte ensuite avec un chiffon.

L'étain se nettoie avec du blanc d'Espagne et de l'eau ; on essuie avec un chiffon.

Voici quelques secrets de ménage. — Il peut fort bien arriver qu'étant en camp volant à la campagne vous n'ayez pas de filtre ; voici pour le remplacer :

Prenez un pot à fleur dont vous bouchez le trou avec une éponge fine ; déposez sur le fond une couche de charbon de bois finement pulvérisé, d'une épaisseur de deux doigts, mettez ensuite même quantité de sable très fin, enfin remplissez le pot de cailloux, ramassés dans le jardin et bien lavés.

Vous aurez ainsi un excellent filtre facile à démonter et à nettoyer.

Pour faire revenir le vin tourné à de meilleurs sentiments, il suffit de faire bouillir un seau de vin en parfait état, de le jeter dans le tonneau en remuant, de boucher le tonneau, de ne pas s'en occuper de quinze jours ; au bout de ce temps, le vin est aussi bon qu'auparavant.

Pour enlever au vin le goût du fût, versez dans le vin un verre d'huile d'olives, fouettez vigoureusement pour séparer les deux liquides et soutirez ensuite.

Pour affiner une poêle, mettez dedans un peu de beurre ou de graisse et faites chauffer à feu très vif.

Quand le corps gras est très chaud, mettez-y le feu et laissez-le brûler dans la poêle jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même.

Jetez alors dans la poêle, qui est toujours sur le feu, une poignée de gros sel (il est bon de fermer les yeux et de détourner le visage), remuez un instant, prenez un torchon, frottez et récurez fortement.

Pour conserver les fruits, on peut encore les envelopper un à un dans de la ouate, puis dans du papier de soie.

Les mouches étant, ainsi que les souris, les fléaux des ménagères, voici deux secrets pour s'en débarrasser :

Pour détruire les mouches, délayez du miel avec de la bière, mettez ce mélange sur une assiette creuse et les mouches viendront en foule y trouver la mort.

Pour éloigner les souris, il suffit de mettre dans les coins de l'appartement des fleurs de menthe sauvage fraîchement cueillies.

Pour reconnaître la présence du cuivre dans les conserves, il suffit d'y plonger un petit morceau de zinc qui se recouvrira immédiatement d'une teinte cuivrée, si les conserves en contiennent.

Pour faire pondre les poules, mélangez leur nourriture avec des orties fraîches, finement hachées.

L'argenterie se nettoie fort bien ainsi ; lavez-la dans de l'eau qui a servi à faire cuire des pommes de terre.

CONSEILS

L'art de recevoir. — N'est pas une petite affaire et les maîtresses de maison novices, toutes fraîches émoulues du couvent ou de la maison paternelle, sont souvent exposées à commettre des bévues, si la maman prudente et sage ne les a pas initiées aux coulisses du ménage, de l'intérieur, du *home*.

Les règles ne sont plus aussi inflexibles qu'il y a quelque vingt ans, il est avec le ciel des accommodements, et dame Fantaisie a droit de cité chez nous : ce dont nul ne songe à se plaindre, car elle inaugure souventes fois de fort jolies choses.

En tant que repas d'apparat, le déjeuner n'existe plus ; on a encore quelqu'un à déjeuner, mais on ne donne plus de déjeuner, sauf dans quelques rares circonstances.

Le menu, dans ce cas, est le même que celui d'un dîner de cérémonie, au potage près.

Pour les déjeuners de famille, les œufs, les hors-d'œuvre, la charcuterie, les viandes froides et les restes ont beau jeu.

Si vous avez un ou plusieurs convives, le cas est différent ; à moins qu'il ne s'agisse d'amis très intimes, il faut toujours faire un peu de cérémonie, car, « quoiqu'on dise »,

la fortune du pot est souvent fort désagréable, et pour ceux, qui reçoivent et pour ceux qui arrivent.

« Venez donc me demander à déjeuner un de ces matins à la bonne franquette » est une phrase que je redoute infiniment.

En effet, avez-vous remarqué que, presque toujours, on tombe mal et qu'il n'y a qu'un déjeuner des plus sommaires ?

A Paris, il est vrai, on a la ressource de courir chez le charcutier du coin; mais, en résumé, une maîtresse de maison est presque toujours contrariée de l'arrivée imprévue d'une ou de plusieurs personnes.

A ce propos, mesdames, je vous recommande fort d'avoir toujours dans l'armoire quelques conserves pour le cas ci-dessus désigné.

Des sardines, des harengs marinés, du thon, du saumon, que vous présenterez avec une sauce mayonnaise et des quartiers d'œufs durs; une boîte de jardinière qui accompagnera la côtelette de l'amitié ou fera une excellente salade, si on a déjà un légume. Des boîtes de champignons, de truffes; des conserves de tomates, de queues d'écrevisses, moyennant quoi on pourra confectionner des œufs brouillés ou des omelettes qui donneront tout de suite un joli plat pour appoint au déjeuner ; une terrine de foie gras et une boîte de conserves d'ananas feront bien de se trouver aussi dans la resserre d'une ménagère prévoyante ; ne pas oublier quelques boîtes de garnitures financières.

Avec ces quelques ressources, vous pourrez toujours accueillir avec un sourire aimable l'amie qui est montée partager votre repas ou l'ami que monsieur ramène avec lui.

Voici quelques plats vivement confectionnés et qui élégantisent tout de suite un déjeuner.

Omelette aux queues d'écrevisses;

Œufs brouillés aux truffes, aux champignons, aux anchois et crevettes ou au jambon.

Si vous avez un restant de choux-fleurs, pilez-le et adjoignez-le à une omelette qui sera excellente par cette adjonction, surtout si vous versez dessus une sauce tomate!

Ladite sauce tomate accompagne à merveille toutes espèces de viandes froides et les côtelettes de porc panées.

Des escalopes de veau ou de foie de veau avec des fonds d'artichauts (on en a une boîte de conserves), saucées d'une sauce quelconque sont les bienvenus.

Une sauce béarnaise versée sur un entrecôte.

Une purée d'oignons avec des côtelettes de mouton, des

pieds truffés qu'on fait chercher chez le charcutier, avec une sauce Périgueux.

De petits biftecks de filet avec garniture financière.

L'ingéniosité d'une vraie maîtresse de maison n'est jamais en défaut ; avec peu de temps, peu de chose, elle doit réaliser le problème :

« Faire bonne chère avec peu d'argent, »

relativement s'entend.

Voici quelques menus de déjeuners :

DÉJEUNERS DE FAMILLE

Œufs à la coque
Côtelettes de mouton aux pommes de terre frites
Salade de laitue aux œufs
Fromage
Confiture

—

Harengs sauce moutarde
Saucisses au vin blanc
Choux-fleurs sautés
Fromage
Compote de pruneaux

—

Omelette aux fines herbes
Rognons sautés
Jambon aux épinards
Fromage
Pommes au beurre

—

Soles frites
Ragoût de mouton jardinière
Macaroni à l'italienne
Fromage
Rissoles à la confiture

—

Œufs sur le plat
Entrecôte aux champignons
Haricots panachés
Fromage
Riz au lait

—

Galantine
Cervelles en matelotte
Salade de bœuf
Fromage
Œufs au lait

Bien entendu, vous pouvez retrancher un plat et un dessert, le déjeuner sera encore suffisant.

En général, on ne sert pas de viandes rôties au déjeuner pas plus que de volailles ; les grillés sont seuls admis et les plats compliqués se réservent généralement pour le dîner ; pourtant, il n'est pas de règle sans exception et, s'il vous plaît de manger un gigot à midi, faites selon votre désir, mais autant l'éviter.

Si vous vous trouvez dans l'obligation d'avoir du monde à déjeuner, un peu en cérémonie, voici quelques indications de menus :

DÉJEUNERS DE CÉRÉMONIE

Chaud-froid de volaille
Rognons sautés au vin de Champagne
Macaroni en timbale
Salade russe
Fromage — Fruits
Tarte

—

Croquettes de crevettes
Côtelettes d'agneau jardinière
Poulet sauté
Terrine de foie gras
Salade laitue à la mayonnaise
Fromage — Fruits
Crème au chocolat

—

Beurre, crevettes
Saumon sauce hollandaise
Perdreaux ou pigeons
Croûte aux champignons
Jambon au vin de Madère
Fromage — Fruits
Gelée au Marasquin

Voici le menu d'un déjeuner maigre de famille et un de déjeuner maigre de cérémonie :

DÉJEUNER DE FAMILLE (MAIGRE)

Merlans frits
Œufs durs à l'oseille
Riz au fromage
Fromage
Œufs à la neige

DÉJEUNER DE CÉRÉMONIE (MAIGRE)

Beurre, crevettes ou melon
Galantine de saumon
Sole normande
Nouilles au gratin
Salade de légumes
Fromage — Fruits
Plum-puding ou crème renversée

Lorsque vous avez du monde, soit à déjeuner, soit à dîner, occupez-vous du goût de vos convives car vous avez, sinon charge d'âmes, du moins charge d'estomacs.

Tâchez de vous souvenir des antipathies de tous, afin de ne pas servir un plat auquel un convive ferait grise mine.

Pour les personnes jeunes et de bon appétit, des plats solides, substantiels ; les vieillards et les personnes de santé médiocre, donnez du délicat, du blanc, du fin et, si vous avez beaucoup de babys, forcez le côté « douceurs », crèmes, gâteaux, chatteries, sans oublier le mets adoré des enfants, pommes de terre frites, et du solide, bien entendu.

Au déjeuner, le café se sert sur la table avec les liqueurs.

Si vous êtes entre vous, la nappe de toile cirée blanche est admise ; mais, pour peu que vous ayez une personne étrangère, la nappe de linge unie ou ouvrée, est obligatoire.

Même dans la plus grande intimité, je vous engage, mesdames, à orner coquettement votre table : le plat le plus simple semble acquérir de la saveur, s'il est mangé sur une table où argenterie et cristaux brillent.

Le chemin de table, qui a remplacé l'antique napperon, est gai à l'œil.

On le fait brodé de coton de teintes vives; pour les repas de gala, la mode a inauguré des chemins de table ornés de dentelles, ou en soie brodée ; ces derniers, fort jolis, ne sont guère pratiques.

L'heure du déjeuner est généralement midi.

Les dîners de famille sont aussi fort simples et, le bouillon, le bœuf, un plat de légumes, une salade et une crème ou un dessert quelconque sont bien suffisants.

Quelques menus :

DÎNERS DE FAMILLE

Potage poireaux et pommes de terre
Sole Colbert
Poulet rôti
Épinards aux croûtons
Beignets de pommes

—

Potage purée de haricots
Canard en salmis
Fricandeau à l'oseille
Salade de saison
Gâteau de riz

—

Potage à l'oseille
Vol-au-vent financière
Gigot tricolore
Artichauts frits
Brioche

—

Pot-au-feu
Bœuf sauce tomate
Pigeons aux petits pois
Salade de laitue à la crème
Madeleine

—

Potage Saint-Germain
Alose à l'oseille
Fricassée de poulet
Purée de pommes de terre
Salade de fruits au kirsch

—

Potage tapioca au lait
Sole au gratin
Veau marengo
Asperges à la sauce blanche
Crêpes

DÎNERS DE CÉRÉMONIE

Potage petite marmite
Filets de soles Joinville
Canard à l'orange
Filet à la financière
Aspic de foie gras
Salade russe
Petits pois sautés
Parfait au café
Fromage — Fruits — Desserts variés

—

Potage consommé aux œufs pochés
Homard à l'américaine
Ris de veau jardinière
Poulet truffé
Pâté de foie gras
Salade
Cardons à la moelle
Charlotte glacée
Fromages — Fruits — Desserts

Bien entendu, ces dîners de cérémonie doivent être modifiés et augmentés, selon le nombre des convives; mais, les repas à plats multiples, qui faisaient rester des heures à table, ne sont plus de mode, et la quantité des mets est remplacée par la qualité.

Sauf pour les cas où on tient à faire honneur à ses hôtes, je n'engagerai jamais les maîtresses de maison à servir des primeurs, qui sont généralement mauvais, sans goût, sans suc et toujours très chers.

Exception faite pour les petits pois, qui sont exquis dès leur première apparition.

Un proverbe populaire dit :

« Mangez les petits pois avec les riches,
Les cerises avec les pauvres ! »

DÎNER DE FAMILLE (MAIGRE)

Potage aux herbes
Raie ou morue au beurre noir
Macaroni sauce tomate
Salade de lentilles
Salade d'oranges

DÎNER DE CÉRÉMONIE (MAIGRE)

Potage crème d'orge
Timbale de poisson
Pluvier au gratin
Homard à la broche
Galantine de saumon
Salade
Glace au marasquin
Fromage — Fruits — Desserts

Le café, ainsi que les liqueurs, se servent au salon, pour les dîners de cérémonie et, soit à table, soit au salon, pour les dîners de famille.

Certains mets sont sujets à controverse ; ainsi, le melon,

qui a sa place indiquée, après les hors-d'œuvre, au déjeuner ou après le potage à dîner, est servi comme dessert, avec du sucre par quelques personnes; de même, le homard, la langonste, qu'on présente indifféremment au début ou à la fin d'un repas.

Le fromage suit l'entremets sucré, et, après lui, on passe au dessert; ce mode d'intercaler le salé entre deux sucrés, n'est pas du goût de tout le monde, de même que présenter les légumes après la salade; aussi, je n'hésite pas à vous engager à donner un léger croc-en-jambes aux règles établies.

Les confitures, pain d'épices, pruneaux cuits, mendiants, noix, raisiné, peuvent être servis dans l'intimité, mais jamais, au grand jamais ne doivent trouver place dans le menu d'un dîner tant soit peu, cérémonieux.

Le vin ordinaire, entre soi, peu se servir dans les bouteilles, mais, lorsqu'on a du monde, il est d'usage de le mettre dans des carafes; inutile de dire qu'en tous les cas les ronds de carafes sont exigés.

Dans les dîners de cérémonie, on ne met jamais sur la table des bouteilles d'eaux minérales.

Les vins blancs ne se servent pas en carafes; on les boit avec les huîtres, les œufs, le poisson.

Lorsqu'on ne sert qu'un vin extra, on doit le faire paraître avec le rôti.

Les vins blancs devront être servis frais et les vins rouges légèrement échauffés.

Le bourgogne accompagne le fromage; ils se font apprécier l'un par l'autre.

Si vous avez beaucoup de sortes de vins dans un repas, voici à peu prés, la marche à suivre :

Le vin de Madère, de Marsala se sert avec les hors-d'œuvre chauds; comme vin ordinaire, le mâcon; au rôti, bordeaux ou bourgogne; les vins du Rhin, de Chypre ou vins extraordinaires avec le foie gras, les aspics, les salades fantaisies.

Le vin de Champagne avec la glace, les fruits; on peut offrir, pour terminer, un petit verre de vin d'Espagne, porto ou malaga, mais généralement ces derniers se réservent pour les *five o'clock*, avec quelque pâtisserie légère.

Le vin ne doit jamais séjourner dans les carafes; du reste, il n'y a que le vin ordinaire qu'on sert ainsi, les autres se présentent dans leurs bouteilles.

Avec le café, on présente au moins du cognac; si il y a des dames, la chartreuse doit être aussi présentée.

Une maîtresse de maison soigneuse du bien-être de ses hôtes, doit, tel un général, passer la revue de tout, et elle doit s'y prendre dès la veille pour s'assurer que tout est en parfait état car, rien d'ennuyeux comme de courir au dernier moment, remplacer une pièce ébréchée ou manquante.

Des coussins sous les pieds des dames, le feu ayant été allumé, longtemps avant le repas et éteint ou presque, au moment où on passe à table : car la chaleur des mets, des bougies, des coussins, etc..., de la conversation suffit à entretenir l'atmosphère désirée, les volets et les rideaux soigneusement fermés si le repas, commencé au jour, doit se terminer à la nuit, les lampes ou les bougies allumées, les serviettes posées simplement et n'affectant pas les formes compliquées qui ne sont plus de mode, un joli motif au milieu de la table, panier enrubanné rempli de fleurs, jardinière basse, bourriche, vase de fantaisie, telles sont les choses auxquelles une maîtresse de maison doit prendre garde.

Inutile, je pense, de rappeler que, sous la nappe, ni trop longue, ni trop courte, un molleton blanc, épais, doit être posé, que la cuiller et le couteau sont sur le porte-couteau à droite de l'assiette et la fourchette à gauche ; que les flancs de la serviette doivent recéler un petit pain ou une tranche de pain ; que les salières doivent être multipliées sur la table ainsi que les carafes d'eau et de vin afin que les convives puissent avoir à leur portée tout ce qui leur est nécessaire.

Je parle bien entendu des repas de cérémonie, en famille, le pain est dans une corbeille, deux salières, une carafe et une bouteille de vin à la fois suffisent et le molleton sous la nappe n'est pas de rigueur.

Pour les usages et mêmes lois de savoir-vivre un volume en préparation, *Nos usages*, expliquera, par le menu ce qui se fait et ce qui ne se fait pas.

Veillez, maîtresses de maison à la desserte, vous pouvez trouver dedans les éléments d'un fort bon déjeuner ou dîner et, une vraie femme, bien entendu, aura toujours, le lendemain d'un grand gala, quelques personnes à traiter, qui ne se douteront nullement qu'il entre des *restes* dans la composition du repas qu'on leur offre.

Un exemple : l'eau qui a servi à cuire les légumes, forme la base d'un excellent potage, si vous y ajoutez de la farine de pois cassés ou de la crème de riz ; une garniture de petits morceaux de macaroni, un peu de crème,

un jaune d'œuf pour la crème du riz, des petits croûtons frits, une poignée de cerfeuil hâché pour les pois cassés.

Il vous reste du poisson ; commandez ou faites une croûte de timbale, mettez dedans le poisson découpé en morceaux égaux, une sauce béchamel ou crevettes, des champignons, des quenelles, des queues de crevettes et vous avez un mets de haut style.

De même pour les restants de volaille ; avec une croûte, une sauce aux truffes, champignons, quenelles, olives, vous avez une timbale excellente.

Les restants de viandes rouges coupés en tranches très minces que vous servez avec des tranches de jambon, de langue, de galantine peuvent fort bien s'offrir à un déjeuner.

Dans un dîner, vous en faites des croquettes qui entoureront un rôti *neuf* ou que vous servez avec une sauce tomate sous le nom de croquettes portugaises.

Le restant de homard ou de la langouste, insignifiant en lui-même, amalgamé à de la laitue aux œufs et à une mayonnaise, avec câpres et anchois donne une salade de cérémonie.

Des petits pois, fonds d'artichauts, haricots verts, etc., mélangés avec des pommes de terre, des tranches d'œufs et assaisonnés de poivre, sel, huile, vinaigre, font aussi une salade fort convenable.

Les soufflés sont aussi une grande ressource.

Les choses en coquilles, idem.

Pour les desserts, la chose est un peu plus difficultueuse ; pourtant, un restant de gâteau, pilé, mélangé avec des œufs, du lait, du sucre, un parfum quelconque, peut toujours fournir un plat.

Les restants de crème, passés au tamis, puis mis dans de petits pots qu'on fait cuire au bain-marie, peuvent être utiles.

Enfin, mesdames, comptez sur l'inspiration du moment et sur votre désir de bien faire ; c'est la grâce que vous souhaite

Votre serviteur,

PAUL FRIAND.

TABLE DES MATIÈRES

Paris. — Imp. PAUL DUPONT, 4, Rue du Bouloi (Cl.) 46.2.96.